

Restaurant
Bar
Lounge
Terrasse
Lac

LE FLORIS

FAMILLE ROQUES

Chef Valentin Poirier

Gault & Millau



— 13|20 —



Le Floris, c'est avant tout vivre ensemble.

Aux portes de Genève, Le Floris est bien plus qu'un restaurant : c'est une maison vivante, dédiée à des moments d'exception depuis 2021.

Face au lac Léman, avec une vue panoramique à couper le souffle, un bar-lounge raffiné et une ambiance chaleureuse, nous accueillons nos clients et amis pour partager bien plus qu'un repas.

À la barre, le chef Valentin Poirier et sa brigade proposent une cuisine d'instinct, solidement ancrée dans le terroir genevois et enrichie d'inspirations venues des quatre coins du monde. De l'emblématique filet de perche meunière au réconfortant dim sum à la joue de bœuf, chaque plat célèbre le produit, la saison et la créativité du moment.

Distingué par le label Fait Maison, une note de 13/20 au Gault & Millau et 8/10 au Guide Bleu la Suisse Gourmande, Le Floris est une référence de la bistronomie en Suisse.

Séminaires, mariages, rencontres professionnelles, soirées privées... Ici, tout devient possible. Et grâce à notre service traiteur, nous venons à vous pour transformer toutes vos envies en moments inoubliables.

Le Floris, une maison où tout devient possible.

_À L'APÉRITIF

Tarama blanc / ciboulette / grenade / huile d'olive extra vierge <i>White tarama / chives / pomegranate / extra virgin olive oil</i>	16.-
Croc' Truffe / fromage frais / jeunes pousses / parmesan V <i>Truffle croque monsieur / fresh cheese / young greens / parmesan</i>	16.-
Dim sum / boeuf confit / sésame grillé / sauce soja <i>Dim sum / braised beef / grilled sesame / soy sauce</i>	16.-
Malakoffs au gruyère suisse / mignonnette de poivre V <i>Swiss gruyère malakoff / cracked pepper</i>	14.-

_CÔTÉ CAVIAR

30g

Caviar Kasnodar Baerii Royal	85.-
Caviar Antonius Oscière	195.-

_ENTRÉES

Raviole de jaune d'oeuf confit / guanciale / pecorino / roquette <i>Candied egg yolk ravioli / guanciale / pecorino / arugula</i>	24.-
Foie gras de canard mi-cuit / vin épicé / poire / balsamique <i>Semi-cooked duck foie gras / spiced wine / pear / balsamic</i>	27.-
Saint-Jacques en coquille / cuite & crue / feuille de nori / yuzu <i>Scallops in shell / cooked & raw / nori leaf / yuzu</i>	28.-
Endive caramélisée / Bleuchâtel / noix de pécan / frisée / huile d'olive V <i>Caramelized endive / Bleuchâtel / pecan nuts / curly salad / olive oil</i>	22.-
Salade mêlée / légumes croquants / vinaigrette Floris V <i>Mixed salad / crunchy vegetables / Floris vinaigrette</i>	18.-

_PLATS

Pancetta de veau confite / huître Poget / chou-fleur / chorizo / jus perlé <i>Confit veal pancetta / Poget oyster / cauliflower / chorizo / pearl juice</i>	49.-
Filet de boeuf / pommes dauphines / croquettes d'abats / oignons des Cévennes / jus herbacé <i>Beef fillet / dauphine potatoes / offal croquettes / Cévennes onions / herbaceous jus</i>	52.-
Cabillaud skrei / pakchoï / enoki / espuma d'aïoli / sauce safranée <i>Skrei cod / pakchoï / enoki / aioli foam / saffron sauce</i>	49.-
Retour de la criée / tartare de couteaux / poireau brûlé / betterave rouge / vieux vinaigre de Xérès <i>Catch of the day / razor clam tartare / burnt leek / red beet / old sherry vinegar</i>	48.-

_TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Perches du Lac Léman de Romain Gindre / frites fraîches / salade verte (selon arrivage) <i>Perch from the Lake of Geneva / french fries / green salad (depending on arrival)</i>	52.-
Perches d'ailleurs / frites fraîches / salade verte <i>Perch from elsewhere / french fries / green salad</i>	42.-
Burger du Floris / steak haché / champignons / pickles / Appenzeller / frites fraîches <i>Floris burger / minced beef steak / mushrooms / pickles / Appenzeller / fresh fries</i>	32.-
Linguini / truffe Melanosporum / roquette / parmesan V <i>Linguini / Melanosporum truffle / parmesan</i>	49.-
Agnolotti del Plin / crémeux Dubarry / sommités de chou-fleur / saté V <i>Agnolotti del Plin / creamy Dubarry / cauliflower florets / satay</i>	36.-
Bouillabaisse en 3 services / 4 personnes minimum / sur demande 48h à l'avance <i>Bouillabaisse for minimum 4 people /served in 3 times - on request 48 hours before</i>	120.-/pers

_MENU DÉCOUVERTE

89.-

Amuse-bouche du chef
Chef Amuse-bouche

Foie gras de canard mi-cuit / vin épicé / poire / balsamique
Semi-cooked duck foie gras / spiced wine / pear / balsamic

OU

Saint-Jacques en coquille / cuite & crue / feuille de nori / yuzu
Scallops in shell / cooked & raw / nori leaf / yuzu

Pancetta de veau confite / huître Poget / chou-fleur / chorizo / jus perlé
Confit veal pancetta / Poget oyster / cauliflower / chorizo / pearl juice

OU

Cabillaud skrei / pakchoï / enoki / espuma d'aïoli / sauce safranée
Skrei cod / pakchoï / enoki / aioli foam / saffron sauce

Dessert au choix
Dessert of your choice

_MENU EN TOUTE CONFIANCE

120.-

Le chef et sa brigade vous proposent un menu à l'aveugle.
Servi en 6 temps, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.
Dernière commande : 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.

The chef and his brigade offer you a blind-tasting menu.
Served in 6 courses, this menu is offered for all guests.
Last order: 1:30 p.m. for lunch and 9:00 p.m. for dinner.

_BRUNCH DU FLORIS

85.-

Notre buffet dominical se compose de mets aux effluves subtiles et variées pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs sucrées et salées chaque dimanche.

Tous les dimanches de 11h30 à 15h

De 0 à 5 ans: offert
De 6 à 11 ans: 45.-
À partir de 12 ans: 85.-

_FROMAGES AFFINÉS

16.-

La sélection de fromages du chef
Chef's cheese selection

_UN PEU DE DOUCEUR

Le chocolat soufflé / piment d'Espelette / grué de cacao **16.-**
Puffed chocolate / Espelette pepper / cocoa nibs

Baba du Floris / rhum, limoncello ou chartreuse (au choix) / crème vanillée **16.-**
Baba du Floris / rum, limoncello or chartreuse (to choose) / vanilla cream

L'agrumes / poivre timut / fromage blanc / Atsina Cress **14.-**
Citrus / timut pepper / cottage cheese / Atsina Cress

Fruits exotiques / noix de pécan / vanille de Tahiti **14.-**
Exotic fruits / pecans / Tahiti vanilla

Dessert du moment **16.-**
Dessert of the moment

Glaces maison - Home made ice cream : **4,5.-/boule**
Chocolat, Vanille, Café, Caramel
Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel

Sorbets maison - Home made sorbets: **4,5.-/boule**
Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Exotique
Lemon, Peach, Strawberry, Raspberry, Exotic

_ORIGINES DE NOS METS

POISSONS :

- Perche du Lac Léman
- Perche d'ailleurs : Pologne
- Saint-Jacques : France
- Cabillaud : France (FA027)
- Huître : France (FA027)
- Couteaux : France (FA027)

VIANDES :

- Boeuf : Suisse
- Foie gras : France
- Veau : Suisse
- Guanciaie : Italie

PAINS :

- Suisse

V: Végétarien

Liste des allergènes sur demande

