

...A SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

RENDEZ-VOUS AU...

CAFE DE FLORE

Sur "Les chemins de la liberté"

(J.P. Sartre)

172, BOULEVARD SAINT-GERMAIN
75006 PARIS

www.cafedeflore.fr

PRIX DE FLORE

Un bref rappel historique...

Le Prix de Flore fut fondé le 10 mai 1994, dans le but de transformer la littérature mondiale en général et la grammaire française en particulier. Il est doté de 6100 Euros ainsi que d'un verre de Pouilly Fumé millésimé offert pendant 1 an, et gravé au nom du lauréat.

Le Jury est composé de :

Frédéric Beigbeder, Jacques Braunstein, Manuel Carcassonne, Carole Chrétiennot, Michèle Fitoussi, Jean-René van der Plaetsen, François Reynaert, Jean-Pierre Saccani, Bertrand de Saint Vincent, Christophe Tison, Philippe Vandel, Arnaud Viviant.

PRIX DE FLORE 1994 :

"Cantique de la Racaille"

V. RAVALEC, FLAMMARION

PRIX DE FLORE 1996 :

"Le Sens du Combat"

M. HOUELLEBECQ, FLAMMARION

PRIX DE FLORE 1998 :

"Les jolies choses"

V. DESPENTES, GRASSET

PRIX DE FLORE 2000 :

"Mémoire courte"

N. REY, AU DIABLE VAUVERT

PRIX DE FLORE 2002 :

"Rapport sur moi"

G. BOUILLIER, ALLIA

PRIX DE FLORE 2004 :

"Autobiographie érotique"

B. BENDERSON, RIVAGES

PRIX DE FLORE 2006 :

"Rendez-vous"

C. ANGOT, FLAMMARION

PRIX DE FLORE 2008 :

"La meilleure part des hommes"

T. GARCIA, GALLIMARD

PRIX DE FLORE 1995 :

"Le Pas du Loup"

J. A. BERTRAND, JULLIARD

PRIX DE FLORE 1997 :

"Le chameau sauvage"

P. JAENADA, JULLIARD

PRIX DE FLORE 1999 :

"Nicolas Pages"

G. DUSTAN, BALLAND

PRIX DE FLORE 2001 :

"l'Empire de la morale"

C. DONNER, GRASSET

PRIX DE FLORE 2003 :

"Mammifères"

P. MÉROT, FLAMMARION

PRIX DE FLORE 2005 :

"Boys, Boys, Boys"

J. SORMAN, GALLIMARD

PRIX DE FLORE 2007 :

"Ni d'Eve ni d'Adam"

A. Nothomb, ALBIN Michel

PRIX DE FLORE 2009 :

"L'hyper Justine"

S. LIBÉRATI, FLAMMARION

AU 1^{er} ÉTAGE

(Salle climatisée)

PETIT DÉJEUNER

(de 10 à 55 personnes)

- BOISSONS CHAUDES AU CHOIX
(CAFÉ, CRÈME, THÉ OU CHOCOLAT)
- MINI VIENNOISERIES
- JUS DE FRUITS FRAIS
(ORANGE, PAMPLEMOUSSE)

FORMULE TTC PAR PERSONNE : 25,00 €

COCKTAIL BUFFET

(de 50 à 120 personnes)

- CHAMPAGNE BRUT
- PETITS FOURS SALÉS ET SUCRÉS
- JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

FORMULE TTC PAR PERSONNE : 80,00 €

Renseignements : 01 45 48 55 26

APÉRITIFS (8 cl)

€

Byrrh, Dubonnet	9,50
Cinzano, Martini, Carpano.....	9,50
Noilly Prat, Suze	9,50
Noilly Cassis, Suze Cassis.....	9,50
Muscat de Frontignan	9,50
Ambassadeur, Guignolet	9,50
Picon	9,50
Campari	9,50
Martini Gin.....	14,00
Fino Quinta Osborne	10,00
Porto Sandeman	10,00
Vieux Porto 20 ans.....	14,00

ANIS (4 cl)

Pastis 51.....	9,00
Pernod 45.....	9,00
Ricard.....	9,00
Casanis.....	9,00
Pacific.....	7,00

PRIX SERVICE COMPRIS (15 % SUR H.T.)

WHISKIES (5 cl)

	€
J&B	11,50
Johnnie Walker Red Label	11,50
Ballantines	11,50
Jack Daniel's	12,00
PUR MALT	
Knockando (millésimé)	12,50
Glenfiddich	12,50
Aberlour, Single malt 10 ans.....	12,50
BOURBON	
Four Roses	11,50
Wild Turkey	12,50
WHISKIES IRLANDAIS	
Jameson	11,50
Bushmills	11,50
12 ANS D'AGE	
Chivas Régal	13,50
Johnnie Walker Black Label	13,50
Johnnie Walker Gold Label 18 ans d'âge.....	15,00
Autre whisky	13,50
J&B 12 d'âge	13,50
Cardhu	13,50
Supplément Soda pour whisky	3,00

BOISSONS CHAUDES

€

<i>Chocolat Spécial Flore</i>	7,20	6,40
Café Espresso Spécial Flore	4,60	4,10
Café Décaféiné	4,60	4,10
Café Crème	5,70	5,20
Cappuccino	7,20	6,70
Chocolat viennois	8,70	8,20
Café viennois	7,20	6,70
Café expresso double	6,70	6,20
Lait Chaud	4,70	4,20
Grog au Rhum		11,00
Grog au Whisky		11,00
Grog au Cognac		11,00
Punch (rhum blanc, sirop sucre de canne)		14,00
Vin Chaud		8,00
Viandox		6,00
Irish Coffee au Bushmill's (sour cream)		14,00
Café expresso Spécial Flore et trait de Baileys		8,00

Sur votre demande, une carafe d'eau
sera gracieusement mise à votre disposition

SÉLECTION DU CAFÉ DE FLORE



THÉS

Mariage Frères

	€
Darjeeling - Himalaya	6,00 5,40
<i>(Thé noir, Inde, Récolte d'été)</i>	
Ceylan Orange Pekoe	6,00 5,40
<i>(Thé noir, Sri Lanka)</i>	
Fuji-Yama	6,00 5,40
<i>(Thé vert, Sencha, Japon)</i>	
Empereur Chen-Nung	6,00 5,40
<i>(Thé noir fumé, Chine)</i>	
Earl Grey Impérial	6,00 5,40
<i>(Darjeeling de printemps et bergamote)</i>	
Marco Polo	6,00 5,40
<i>(Thé noir fruité et fleuri)</i>	
Thé sur le Nil	6,00 5,40
<i>(Thé vert citronné et fruité)</i>	

INFUSIONS

Herboristerie d'Orgeval

	€
Tilleul	6,00 5,40
Verveine	6,00 5,40
Camomille	6,00 5,40
Menthe	6,00 5,40
Tilleul Menthe	6,00 5,40
Verveine Menthe	6,00 5,40

COCKTAILS

	€
“LE FLORE”	15,00
<i>Coulis de fruits rouges, Grand-Marnier, Cognac, Champagne</i>	
“LE SAINT-GERMAIN”	15,00
<i>Jus de pamplemousse, sirop de fraise, Amaretto, Gin</i>	
“LE MOJITO”	15,00
<i>Sucre de canne, jus de citron, Rhum blanc cubain Havana club et feuilles de menthe</i>	
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS FRAIS	14,00 13,00
Gin Tonic, Gin Fizz Gordon’s	14,00
Vodka Orange	14,00
Bloody Mary	14,00
Cuba Libre	14,00
Pimm’s N° 1	14,00
Pimm’s au Champagne	18,00
Américano	14,00
Campari Orange	14,00
Malibu Ananas	14,00
Planteur	14,00
Negroni	14,00

BIÈRES

Météor Spécial Flore 40 cl pression.	9,00
Heineken 33 cl	8,50
Hoegaarden 33 cl bière blanche	8,50
Carlsberg 33 cl	8,50
Guinness 33 cl	8,50
Adelscott 33 cl	8,50
Kronembourg 25 cl (sans alcool) pur malt.	8,50

BOISSONS FROIDES

€

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro 33 cl . . .	6,20	5,60
Schweppes Tonic 20 cl, Orangina 25 cl	6,20	5,60
Perrier 33 cl	6,00	5,40
Badoit 25 cl, Vittel 25 cl	5,50	5,10
Lait froid	4,50	3,90
Lait aromatisé	5,00	4,40
Orange pressée fraîche	7,50	6,60
Citron pressé frais	7,50	6,60
Pamplemousse pressé frais	8,50	7,60
Tomate assaisonnée Pur Jus 20 cl	6,20	5,60
Limonade artisanale Lorina 33 cl	6,20	5,60
Eau minérale avec sirop 25 cl	6,20	5,60
Cacolac	6,20	5,60
Bitter San Pellegrino 10 cl	6,20	5,60
Pur Jus de Raisin 20 cl	6,20	5,60
Ananas plaisir 20 cl pur jus 100%	6,20	5,60
Abricot plaisir 20 cl pur jus 100%	6,20	5,60
Thé glacé, Café glacé	6,20	5,60
Nestea pêche	6,20	5,60
Supplément sirop		0,50

(Avec repas)

1/2 Vittel, Evian ou Badoit 50 cl	6,00	5,20
1/2 San Pellegrino 50 cl	6,00	5,20
1/2 Eau minérale <i>Ferrarelle</i> 50 cl	6,00	5,20
1/2 Eau minérale <i>Chateldon</i> 50 cl	6,00	5,20
1/2 Eau de Perrier 50 cl	6,00	5,20

Catégorie Luxe

VINS DE PRESTIGE

EN BOUTEILLE

SÉLECTION DU CAFÉ DE FLORE

1^{er} Cru Classé

Château Latour 1997 Pauillac

Château Haut Brion 1997 Pessac Léognan rouge

Château Mouton Rothschild 1997 Pauillac

Château Lafite Rothschild 1997 Pauillac

Château Margaux 2001 Margaux
(La bouteille : 600 €)

1^{er} Grand Cru Classé Saint Emilion

Château Cheval Blanc 1997.....600 €

Château Ausone 1997.....600 €

Grands Vins Blancs

Château Haut Brion Laville 2000 Pessac Léognan...400 €

Château d'Yquem 94 Sauternes...600 €

Vin Exceptionnel...

Petrus 1999 Pomerol...2500 €

LES VINS

MILLÉSIMÉS

VERRE 18 cl	€
Brouilly Château de Corcelles	7,50
Château Haut-Logat Haut Médoc	11,00
Gevrey-Chambertin	12,50
Saint-Émilion	8,00
Chablis	8,50
Pouilly Fumé Ladoucette	12,00
Pouilly Fumé Husset	8,50
Kir au Pouilly Fumé Husset	8,50
Kir au Chablis	8,50
Rosé Maïme Côte de Provence	8,50
Blanc de Blanc Côte de Provence Clos Mireille	9,50

BOUTEILLE	€
Pouilly Fumé Husset	38,00
Brouilly Château de Corcelles	35,00
Saint-Émilion	35,00
Château Haut-Logat Haut Médoc	50,00
Gevrey-Chambertin	60,00
Chablis	38,00
Pouilly Fumé Ladoucette	60,00
Baron de L. Pouilly Fumé	90,00
Sauternes (bouteille)	55,00
Sauternes (demi-bouteille)	30,00
Rosé Domaines O.T.T. Bandol (bouteille)	65,00
Rosé Domaines O.T.T. Bandol (1/2-bout)	38,00
Rosé Maïme Côte de Provence	38,00
Blanc de Blanc Côte de Provence Clos Mireille	50,00

BUFFET FROID

	€
Rillettes de la Sarthe	9,00
Jambon au torchon	11,00
Jambon San Daniele	18,00
Epaule de Jabugo "5j"	25,00
Quart de Poulet fermier, salade verte	16,00
Carpaccio (bœuf Français)	17,50
Terrine de foie gras de canard, avec toasts	26,00 25,00
Œufs de saumon	20,00
Saumon fumé Norvégien tranché à la main, avec toasts	29,00
Assiette aux 3 cœurs de Saumons	32,00 30,00
<i>(Saumon norvégien, à l'aneth et saumon 1/2 fumé aux épices)</i>	
Caviar de France (50 g.)	160,00 150,00
Crabe Royal mayonnaise	35,00
Filets de thon blanc et tomates à l'huile d'olives	19,00
Supplément Blinis	3,00

ACCOMPAGNEMENT APÉRITIFS

Saucisson sec Cherubino	8,00 7,00
Charcuterie sur Poilâne	16,00 15,00
Toasts Saumon fûmé	22,00 21,00

SUGGESTIONS

	€
<i>Potage Saint Germain</i>	14,00
<i>Endives au roquefort</i>	18,00
<i>Salade au foie gras frais maison et jeunes pousses...</i>	22,00
<i>Quiches du jour et salade</i>	13,50
<i>Tarte Tatin</i>	11,00
<i>Salade de fruits frais</i>	8,80
<i>Clafoutis</i>	8,80

SANDWICHES

	€
CLUB SANDWICH	19,00

Pain de mie toasté, poulet, tomate, salade, mayonnaise,
œuf dur, bacon

LE CLUB RYKIEL

Club sandwich tout nu	19,00
(sans pain ni mayonnaise avec ketchup et moutarde)	
Jambon beurre ou Emmenthal beurre	8,50 7,50
Mixte Jambon, Emmenthal	10,00 9,00
Jambon San Daniele	11,00 10,00
Rillettes au pain Poilâne	9,00 8,00

PRIX SERVICE COMPRIS (15% sur H.T.)

BUFFET CHAUD

	€
Soupe à l'oignon gratinée	13,00 11,50
La paire de Francfort	8,50
Le Welsh Rarebit	17,00
(spécialité à base de fromage Cheddar, bière et toast)	
Le Flore (Croque Monsieur)	10,50
Le Jockey (Croque Madame)	12,50
Le Flore ou le Jockey au Chester (suppl.)	5,50
Confit de Canard chaud, salade	22,00

ŒUFS

	€
Œufs au plat, bacon	9,50
Œufs au plat, jambon ou fromage	9,50
Œufs au plat mixte, jambon et fromage	10,50
Omelette, œufs au plat ou brouillés nature	8,00
Omelette jambon ou fromage	9,50
Omelette mixte, jambon et fromage	10,50
Omelette aux fines herbes	9,00
Omelette au crabe	26,00
Œufs brouillés, fines herbes	9,00
Œufs brouillés, jambon ou fromage	9,50
Œufs brouillés mixte, jambon et fromage	10,50
Œufs brouillés saumon	17,50
Œufs Coque (2 pièces)	10,00
Œuf au plat nature et la paire de Francfort	18,00

PRIX SERVICE COMPRIS (15% sur H.T.)

SALADES

	€
Salade Niçoise	19,00
Salade Caesar	17,00 15,50
Mesclun de salades	8,50
Salade tomates	8,50
Salade verte/tomates	8,50
Salade Colette	19,00
(Salade sucrine, crevettes, pamplemousse)	
Salade verte	7,00
Haricots verts frais en salade	13,00
Salade Flore	16,00 14,50
(Salade, tomate, emmenthal, jambon, œuf dur)	
Salade Carciofi	19,00 17,00
(Petits artichauts, San Danièle, parmesan)	
Tomate, Mozzarella Buffala	17,00
Salade de Magrets de Canard, haricots verts frais	19,00 17,00

FROMAGES

	€
Camembert au lait cru	8,00
Saint Marcellin	10,00
Crottin de Chavignol	11,00
Crottin de Chavignol chaud sur pain Poilâne toasté	13,00
Assiette de fromages Dégustation	22,00 19,00

GLACES

	€
Coupe Rive Gauche	12,00
3 parfums au choix, Glace vanille, café, chocolat, pistache, caramel nougatine Sorbet poire, mangue, framboise	
Coupe du Glacier	12,00
Framboise, mangue, chocolat coulis de fruits rouges	
Milk Shake	12,00
Parfum au choix	
Chocolat Liégeois	13,00
Glace chocolat, sauce chocolat, Chantilly	
Café Liégeois	13,00
Glace café, sauce café, Chantilly	
Coupe Melba	13,00
Vanille, pêche fruit, gelée de groseilles, Chantilly, amandes	
Coupe Flore	13,00
Chocolat noir, pistache Sorbet poire, sauce chocolat, Chantilly	
Coupe Saint-Germain	13,00
Vanille, pistache, Sorbet framboise, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Profiteroles fourrées	13,00
Glace vanille, sauce chocolat	
Supplément Chantilly	1,50

La Direction regrette de ne pouvoir accepter
les règlements par chèques
American Express et Cartes Bleues acceptées à partir de 15 Euros

PÂTISSERIES/DESSERTS

	€
Gâteau au Chocolat Opéra	11,00
Millefeuille	10,50
Tarte maison	10,00 8,80
Pâtisserie du Jour	10,00 8,80
Cake	6,50
Ananas Del Monte Gold	11,00 9,80

•••••

Croissant au beurre	2,40 2,30
Brioche au beurre	3,00 2,90
Pain aux raisins	3,00 2,90
Pain au chocolat	3,00 2,90
Toasts et beurre	4,50 4,40
Blinis (2 pièces)	4,50 4,40
Tartine beurre	3,50 3,40
Beurre d'échiré	2,00
Confiture	2,20 2,10
Miel	2,20 2,10
Chips	2,00
Œuf dur	2,50 2,40

EAUX DE VIE (5 cl)

	€
Calvados V.S.O.P.	14,00
Armagnac V.S.O.P.	14,00
Gin Gordon's	11,00
Vodka Zubrowka	12,00
Vodka Wyborowa	12,00
Vodka St-Petersburg	12,00
Vodka Belvédère	15,00
Téquila	12,00
Bombay Sapphire Dry Gin.	14,00

LIQUEURS (5 cl)

	€
Cointreau	12,00
Grand Marnier	12,00
Marie Brizard	12,00
Fernet Branca	12,00
Malibu	12,00
Baileys	12,00
Amaretto	12,00
Drambuie	12,00
Pippermint Get 27° et 31°	12,00
Liqueur de café Kalhua	12,00
Chartreuse verte	12,00
Cerise à l'Eau de Vie	12,00

ALCOOLS DE PRESTIGE (5 cl)

	€
Marc des Hôspices de Beaune	17,00
Armagnac XO	17,00
Calvados Busnel Hors d'âge	17,00
Vieille Prune Louis Roque	17,00
Bas Armagnac Laberdolive 1964	40,00

ALCOOLS BLANCS MASSENEZ (5 cl)

Poire William's	14,00
Mirabelle	14,00
Framboise	14,00

RHUMS BLANCS (5 cl)

	€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âge	12,00
Rhum Blanc Saint-James	12,00
Rhum Blanc Bacardi	12,00

RHUMS VIEUX (5 cl)

	€
St-James Royal ambré 45°	12,00
Rhum Clément brun agricole 40°	12,00
Rhum Vieux J.M. 50° millésimé	25,00

COGNAC (5 cl)

€

PRESTIGE

Delamain Pale et Dry XO	20,00
Hennessy XO	28,00
Hennessy Paradis	35,00

V.S.O.P.

Hennessy V.S.O.P. Fine de Cognac	14,00
Remy Martin, fine champagne	14,00

CHAMPAGNE

	€
La Flûte.	15,00
La Bouteille Brut	92,00
La Demi Bouteille	47,00
Champagne cassis, framboise, pêche, mûre.	15,00
La Flûte Cuvée Dom Pérignon	28,00
Le Magnum Cuvée Dom Pérignon 150 cl	400,00

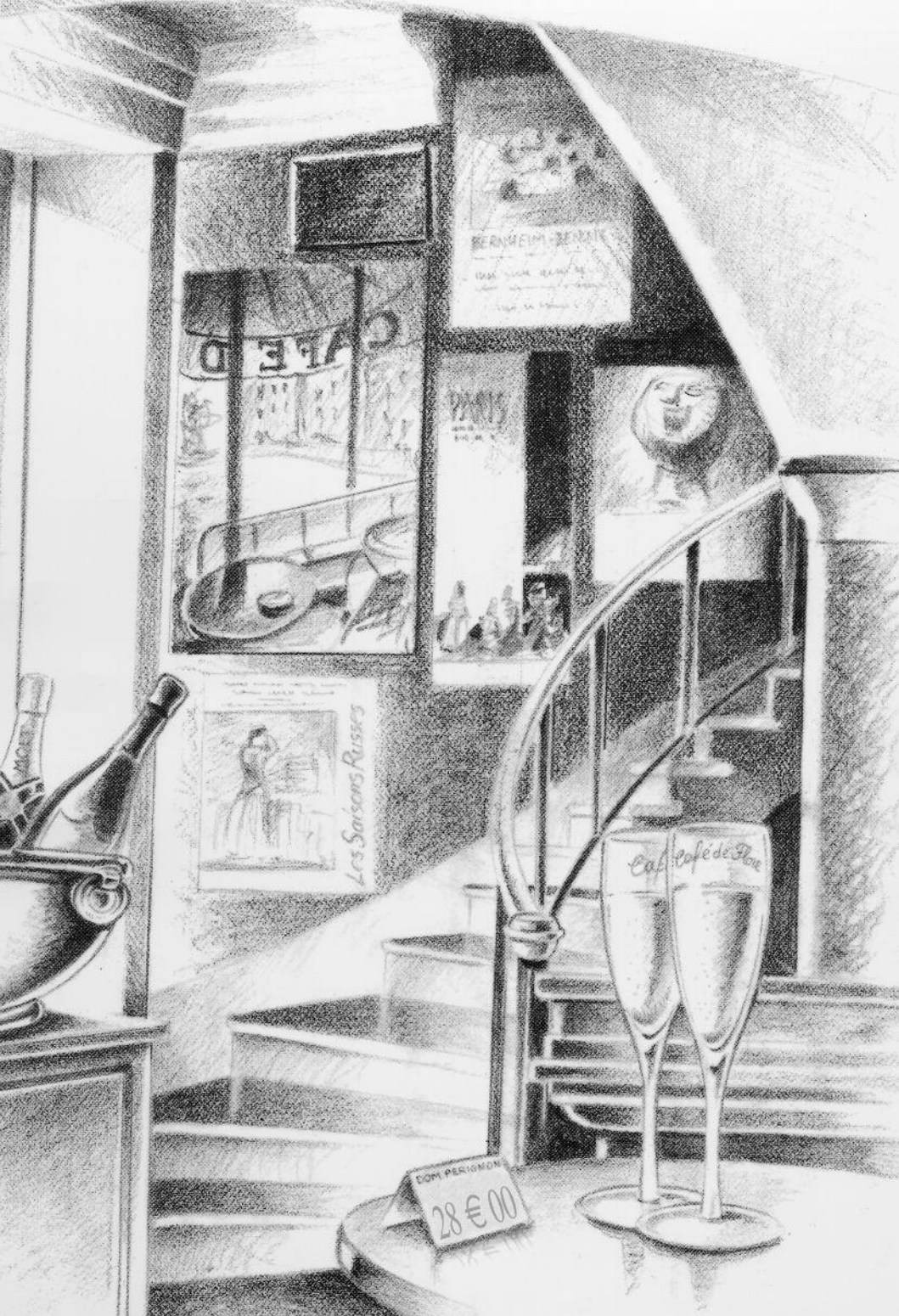
SUGGESTIONS

Moët et Chandon Millésimé blanc, la flûte	18,00
Pommery rosé, la flûte	18,00

CHAMPAGNES ET MILLÉSIMÉS

Krug, Demi Bouteille.	95,00
Moët et Chandon millésimé	130,00
Moët et Chandon Rosé millésimé	130,00
Louis Roederer brut premier	92,00
Bollinger	140,00
Pommery Brut Royal	92,00
Pommery Rosé	130,00
Pommery cuvée Louise	160,00
Dom Pérignon millésimé	195,00
Dom Pérignon Rosé millésimé	500,00
Cristal Røederer	200,00
Veuve Clicquot Ponsardin Grande Dame	180,00
Taittinger Brut	130,00
Duval Leroy Femme de champagne	140,00
Krug - Grande cuvée	200,00
Perrier-Jouët Belle Époque	160,00
Mumm cordon rouge	130,00

contenance Flûte : 14cl



BERNHEIM-BEERTE

CAFÉ

Les Saisons Russes

DOM PERIGNON
28 € 00

Café de Paris