LA TABLE DE FLO VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE



"La bonne chère et le bon vin réjouissent le gastronome"

Nous espérons que vous passerez un joli moment parmi nous !

*Tous les prix indiqués sur notre carte sont nets.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Nos Apéritifs

Kir Vin Blanc *Cassis, pêche, mûre ou framboise*	12 cl	5.00 €
Kir Royal *Cassis, pêche, mûre ou framboise*	12 cl	10.00 €
Cidre doux ou brut	25 cl	3.50 €
Ricard	4 cl	4.50 €
Pastis	4 cl	4.50 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	4.00 €
Suze	5 cl	4.00 €
Campari	5 cl	4.60 €
Porto (rouge ou blanc)	5 cl	4.00 €
Picon vin blanc	12 cl	6.50 €

Nos Bières

LES PRESSIONS:	25 CL	33CL	50CL
Saint - Omer	4.50 €	6.00 €	9.00 €
Goudale	6.50 €	8.50 €	12.80 €
Panaché	5.00 €		
Picon bière	6.50 €		12.00 €

BIERE REGIONALE :	33CL
Funambule *double IPA note de pamplemousse*	7.00 €
L'addition *triple entre onctuosité et puissance*	7.00 €
Tulipe *blanche au parfum floral*	7.00 €
Germinette *ambrée avec beaucoup de caractère*	7.00 €

BIERE SANS ALCOOL:	25CL
Goudale	5.00€

Nos Cocktails

Mojito 9.00 €
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonnade, eau pétillante

Les Saules 9.00 €
Vodka, crème de framboise, menthe et tonic

Gin fizz 9.00 €
Gin, citron jaune, sucre de canne, eau pétillante

Campari orange 9.00 €
Campari et jus d'orange

Apérol ou limoncella spritz 12.00 €
Apérol ou limoncello, procesco et eau pétillante

Téquila sunrise 12.00 €
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

Américano 12.00 €
Campari, gin, martini et noilly prat

Margarita 14.00 €
Téquila, cointreau et citron vert

Nos Mocktails (sans alcool)

VIRGIN MOJITO 8.00 €
Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop saveur rhum, sucre de canne, eau pétillante

ANANAS SUREAU FIZZ 8.00 €
Jus d'ananas, sirop de sureau, eau gazeuse

Nos Vins D'Exception

Nos Vins Rouges

75CL

BORDEAUX

PESSAC LEOGNAN — 2016 — 66.00 €
Château La Garde
Fruits noirs, complexe et puissant

CÔTES DU RHÔNE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE — 2022 — 80.00 €
Du Soleil à la Terre - Dauvergne Ranvier
Fruits noirs, café, poivre

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE-ROTIE — 2022 — 89.00 €
Côte d'amour - Dauvergne Ranvier
Violette, encens, fruits noirs

BOURGOGNE

POMARD 1ER CRU - AOC — 2020 — 98.00 €
La Platière

Nos Vins Blancs

BORDEAUX

GRAVES — 2018 — 44.00 €
Château Rahoul - DOURTHE
Fruits à chair blanche

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE — 2023 — 45.00 €
La Gravelière - Joseph Melot

BOURGOGNE

PERNAND VERGELESSES — 2018 — 79.00 €
Racines Croisées - Henri Pion
Fruits blancs, miel et chèvrefeuille

Nos Vins Rosés

BORDELAIS - AOC

		12CL	75CL
BORDEAUX Dourthe n°1 *Framboises, fraises des bois*	2025	5.00 €	23.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

COTES CATALANES -IGP Les Camines *Pamplemousse rose*	2025	4.50 €	21.00 €
ROZY *Fruits exotiques, petits fruits rouges*	2026		24.00 €

Nos Vins Pétillants

ALSACE

	12CL	75CL
CREMANT ALSACE Gisselbrecht	5.50 €	29.00 €

CHAMPAGNE

PASCAL CEZ *Le réserve Brut*	8.00 €	49.00 €
CANARD-DUCHENE *Léonie Brut*		59.00 €
CANARD-DUCHENE *Charles VII - Blanc de Blanc*		89.00 €

Nos Vins Blancs

BORDELAIS - AOC

		12CL	75CL
BORDEAUX Dourthe n°1 *Sec fruité, agrumes*	2025	4.50 €	23.00 €
GRAVES Dourthe n°1 *Sec, agrumes, acacia*	2023		31.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

MENETOU SALON - AOP Les Thureaux Joseph Mellot *Sec, fruité*	2025		35.00 €
POUILLY FUMÉ - AOP Le chant des vignes *Sec, fruits exotiques*	2025	7.50€	42.00 €
CHENIN BLANC, ANJOU - AOC Les Anges Fruits blancs, coing frais & touches miéllées	2025	5.00€	25.00 €

ALSACE

GEWURZTRAMINER ¨Willy Gisselbrecht *Fruité, fruits exotiques*	2024	6.50 €	32.00 €
RIESLING Willy Gisselbrecht *Sec, fruits frais, citron*	2025		26.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

COTES CATALANES Les camines *Demi sec, pêche*	2025	4.50 €	21.00 €
COTES DU ROUSSILLON Château Les pins *Sec, fleurs, fruits, vanille*	2024		48.00 €

Nos Vins Blancs

BOURGOGNE - AOC

		12CL	75CL
CHABLIS	2024	8.50 €	49.00 €
Domaine de Chardonnay			
Sec, minéral			

VALLEE DU RHONE - AOC

COTES DU RHONE	2025	6.00 €	32.00 €
Pierre Solaire -Dauvergne Ranvier			
Fruits jaunes, poivre blanc, citron			

PROVENCE - AOP

LUBERON	2025	5.00 €	28.00 €
Les Pitchounes			
Dauvergne Ranvier			

HAUTS DE FRANCE

CH'TI DIVIN - VINS DE FRANCE	2023	5.90 €	32.00 €
Les 130 Ch'tis Vignerons			
Délicatement boisé, vanillé et beurré			



Nos Vins Rouges

BORDELAIS -AOC

		12CL	75CL
BORDEAUX Dourthe n°1	2022	5.00 €	26.00 €
MEDOC Dourthe N°1	2022		31.00 €
SAINT EMILION Dourthe n°1 *Fruits rouges, épices*	2023	7.50 €	42.00 €
GRAVES Château Rahoul *fruits rouges, noisettes grillées*	2019		44.00 €
SAINT ESTEPHE Héritage de le Boscq *fruits rouges, noisettes grillées*	2021		45.00 €

VALLEE DE LA LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY Le Boisclair *Framboise, fruits rouges*	2023	6.00 €	35.00 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL *Cassis, Framboise*	2024	6.00 €	35.00 €
MENETOU SALON Les Thureaux - Joseph Mellot *Fruits rouges, vanille*	2025		35.00 €
SANCERRE Le rabault - Joseph Mellot	2023		50.00 €

ALSACE

PINOT NOIR Willy Gisselbrecht *Frais, arômes cerises groseilles et mûres*	2024		29.00 €

Nos Vins Rouges

BOURGOGNE - AOC

		75CL
SAINT ROMAIN Racine croisées - Henri Pion	2019	79.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

COTES CATALANES - IGP Les Camines - Dom Brial *Mûres, cassis*	2025	4.50 €	21.00 €
COTES ROUSSILLON VILLAGES- AOC Château les pins - Dom Brial *Fruits mûrs, cuir*	2022		48.00 €

VALLEE DU RHONE - AOP

COTES DU RHONE Vade Retro - Dauvergne Ranvier *Fruits rouges frais, vif*	2024	6.00 €	32.00 €
CROZES HERMITAGE Granite et Galet Dauvergne Ranvier *Fruits noirs, violette, encens*	2023		52.00 €
SAINT JOSEPH Les Racines du ciel - Dauvergne Ranvier *Cassis, poivre, sous bois, cuir*	2020		62.00 €

Nos Softs

33cl	Perrier	4.50 €
25cl	Jus de tomate, pomme, abricot	4.10 €
25cl	Orange ou citron pressé	5.00 €
25cl	Orangina	4.50 €
33cl	Coca-cola	4.50 €
33cl	Coca-cola zéro	4.20 €
25cl	Schweppes *(tonic ou agrumes)*	4.50 €
25cl	Ice-tea	4.50 €
25cl	Limonade	2.50 €
25cl	Sirop à l'eau	2.00 €
25cl	Diabolo	2.90 €

Nos Eaux

	12CL	75CL
EAU PLATE:	3.50 €	4.60 €
EAU GAZEUSE:	3.80 €	4.90 €

Nos planches apéritives & saucissons



Associez vos boissons à nos planches apéritives élaborées avec soin :
une sélection de fromages affinés, charcuteries de qualité, et produits de saison.

Parfaites pour sublimer un verre de vin ou un cocktail signature.

19€ pour 2 personnes

Ou tout simplement à un saucisson à partager

9€