



# LE FLONFLON ÉPATANT

## CARTE RESTAURANT



### TAPAS



Gaspacho de légumes de saison <i>Maison</i> <b>V</b>	7,00 €
Guacamole <i>Maison</i> <b>V</b>	7,00 €
4 Huîtres du Marché	8,00 €
Crevettes en Tempura	9,50 €
Trio de fromages <b>V</b>	9,50 €
Couteaux beurre maître d'hôtel	10,00 €
Crevettes sauvages flambées au whisky	11,00 €
Foie gras mi-cuit maison, <i>Chutney de figues</i>	14,00 €

### Tapas de l'Épatant

28,00 €

*Assortiment : 4 Couteaux au beurre maître d'hôtel, Foie gras mi-cuit maison, 4 Huîtres, 3 crevettes sauvages flambées au whisky*



### LES HUÎTRES DU MARCHÉ

3 huîtres N°3  
6 huîtres N°3  
12 huîtres N°3



7,00 €  
12,00 €  
20,00 €

*V – plat végétarien*



# LE FLONFLON ÉPATANT

## CARTE RESTAURANT



### VIANDES



Epaule d'agneau, mousseline de petits pois, Polenta truffée,  
Crème de Foin et crème d'Ail 24,00 €

Ris de Veau, mousseline de Pommes de terre, crème de champignons,  
Polenta truffée, jus corsé 26,00 €

Filet de Bœuf (190gr) 29,00 €  
Polenta truffée, caviar d'aubergine, jus corsé

Supplément Foie Gras Poêlé sur le Filet de Boeuf (4,00 €)



### POISSONS



Filet de Sandre, julienne de légumes croquants de saison, sauce champagne 23,00 €

Tagliatelles à l'encre de seiche et noix de Saint Jacques poêlées,  
Bisque de crustacés 19,50 €

### PLATS VÉGÉTARIENS

Le Végétarien du moment 19,00 €  
Mousseline de Petits pois, légumes du moment, poêlée de champignons, graines de courge

Aubergines grillées au four et légumes de saison, 19,00 €  
Polenta truffée, graines de courge



### PLAT DU JOUR *Du MERCREDI au VENDREDI MIDI uniquement*

Plat du Jour 12,90 €

Formule FLONFLON Plat du jour + dessert 17,00 €

Formule FLONFLON ÉPATANT 1 guacamole + Plat du jour + dessert 23,00 €





# LE FLONFLON ÉPATANT

## CARTE RESTAURANT



### DESSERTS *Maison*



<b>Tarte TATIN</b> <i>et sa glace vanille</i>	10,00 €
<b>Le Tout-Chocolat</b> : <i>mousse de chocolat blanc, mousse de chocolat noir dans sphère au chocolat noir, craquant praliné</i>	10,00 €
<b>Variation printanière</b> : <i>pana cotta aux fruits rouges, mousse mangue, granité orange, kiwi, tartare de pomme caramélisée</i>	10,00 €
<b>Millefeuille au chocolat</b>	10,00 €
<b>Trio de fromages</b>	9,50 €
<b>GLACE</b> : <i>1 boule 3,50 € - 2 boules 6,50 € - 3 boules 9,50 €</i> <i>fraise, vanille, chocolat, citron vert, yaourt, barbe à papa, caramel beurre salé</i> <i>Supplément chantilly <u>ou</u> caramel beurre salé <u>ou</u> crémeux chocolat 1,50 €</i>	



### LE WEEK-END

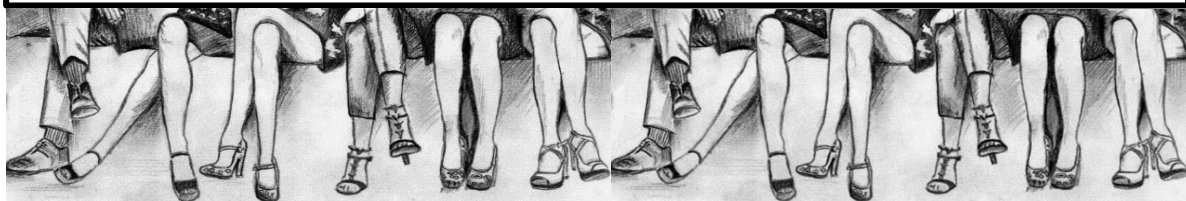
#### LE BRUNCH

**Samedi et Dimanche de 10h à 15h**

1 boisson : *Expresso ou thé vert/noir ou jus d'orange ou verre de vin (Cabernet, Chardonnay)*  
Jambon de pays, Fromage, saumon Gravelax, œufs brouillés avec un filet d'huile de truffe, Brownie chocolat/noisette *Maison*, salade de fruits frais *Maison*, petite crêpe *Maison*, fromage blanc avec Muesli.



26,00 €



☞ *Liste des allergènes sur demande*



*L'histoire du Flonflon Épatant... Tout a commencé en 1922, alors que les bars/restaurants devenaient des lieux prisés du tout Poitiers, paillettes, champagne, jazz et gastronomie raffinée... La clientèle s'abandonnait à une liberté joyeuse, débordante d'élégance, de gaieté et de bon goût retrouvés. Le monde du Music-Hall commençait à vibrer sur des airs de musiques populaires... les flonflons. Il était de coutume de sortir "flonflonner" dans ces lieux d'effervescence. Une époque épatante. Notre bar-restaurant aurait pu voir le jour dans ces années folles. 100 ans plus tard, le 3 août 2022, le Flonflon Épatant a ouvert ses portes, avec l'envie de retrouver cette ambiance singulière faite de paillettes et de légèreté. Alors, Flonflonnez bien et n'oubliez pas... vous êtes épatant(e)!*