



HORS D'ŒUVRE



Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan 24
Fried artichokes with salt flower, parmesan shavings

Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin 28
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts

Œufs & poireau mimosa 24
Eggs and leek mimosa

Crevettes juste tiédies, huile d'olive, citron, piment et basilic 32
Warm shrimps, olive oil, lemon, chilli and basil

Moules gratinées au four 26
Baked mussels

Carpaccio de bar, straciatella, framboises, huile vierge et citron vert 36
Sea bass carpaccio, straciatella, raspberries, virgin olive oil and lime

Asperges blanches et vertes juste tiédies, ravigote aux herbes fraîches 28
Warm white and green asparaguses, fresh herb ravigote sauce

Encornets sautés en persillade 30
Sautéed squids with garlic and parsley

Cœur de burrata, betterave fumée, noisettes, balsamique blanc et myrtilles 30
Burrata heart, smoked beetroot, hazelnuts, white balsamic and blueberries

Assiette de Pata Negra, pan con tomate 38
Pata Negra, pan con tomate

Petites sardines d'Olivier Fuchs, pain de campagne 19
Olivier Fuchs' small sardines, farmhouse bread

6 gros escargots de Bourgogne 24
6 big Burgundy snails

Salade de gambas, mangue, avocat, vinaigrette au fruit de la passion 38
Prawns salad, mango, avocado, passion fruit vinaigrette

Tartare de thon* au soja, velours d'avocat, citronnelle et gingembre 36
Tuna tartare with soy, mashed avocado, lemongrass and ginger

Notre fameux pâté en croûte 32
Our famous meat pie

Cuisses de grenouilles en persillade 34
Frog legs with garlic and parsley

6 huîtres Gillardeau n°3 36
6 Gillardeau n°3 oysters

DESSERTS

Chèvre de l'arrière-pays 12
Local goat cheese

Saint-Marcellin affiné de la Ferme du Sabot 14
Mature Saint-Marcellin cheese from la Ferme du Sabot

Crème caramel « Grand-mère » 16
Traditional crème caramel

Profiteroles au chocolat 20
Profiteroles with chocolate sauce

Baba au rhum ambré de la Martinique 18
Martinique dark rum baba

La véritable tarte Tropicézienne 16
The original tropezian pie

Tarte soufflée au chocolat, glace café 18
Chocolate soufflé pie, coffee ice cream

Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 16
French toasted sweet bun, salted caramel, vanilla ice cream

Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 22
Giant whipped eggs with pink pralines to share

Millefeuille « du Café » 18
« Le Café » style mille-feuille



Sélection de glaces et sorbets artisanaux 4/8/12
Selection of home-made ice creams and sorbets

Les cerises à l'eau de vie «La Salamandre» 14
« La Salamandre » brandied cherries

Nos pruneaux à l'Armagnac 14
Our prunes in Armagnac

*Albacore

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.
Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques.





PLATS

Ravioles de ricotta, beurre citronné & herbes fraîches 36

Ricotta ravioli, lemon butter and fresh herbs

Fusillis aux gambas et courgettes 46

Fusilli with prawns and zucchini

Macaronis à la truffe noire et au foie gras, gratinés au parmesan 48

Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese

Cabillaud cuit au plat, confit de tomates, fenouil, vierge de coriandre et citron caviar 38

Cod fish, tomato confit, fennel, coriander virgin sauce and finger lime

Pavé de bar, artichauts violets & asperges vertes, beurre battu aigre-doux 48

Sea bass, purple artichokes and green asparagus, bittersweet whipped butter

Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment 72

Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili

Sole meunière aux citrons confits 88

Meunière-style sole with lemon confit

Le tartare « Des Lices » 34

« Des Lices » beef tartar

Fricassée de volaille fermière aux morilles 42

Free-range chicken fricassée with morels

Noix d'entrecôte Angus, cœur de sucrine, beurre Café de Paris 52

Cushion of rib steak Angus, sucrine salad, "Café de Paris" herb-flavoured butter

Filet de bœuf Rossini 72

Rossini-style beef fillet

Ris de veau croustillant, pousses d'épinards en salade au vinaigre Barolo 48

Crispy sweetbread, spinach sprouts salad with Barolo vinegar

Belle côte de veau dorée au sautoir 54

Pan-fried veal chop

Gigot d'agneau de lait rôti pour 2 54/pers

Roasted leg of suckling lamb for 2

La côte de bœuf irish légèrement maturée, béarnaise pour 2 72/pers

Maturated irish beef rib for 2

GARNITURES

Frites fraîches 12

Fresh French fries

Ratatouille provençale 12

Provence-style, ratatouille

Purée de pommes de terre au beurre salé 12

Mashed potatoes with salted butter

Cœur de laitue, huile d'olive citron 12

Lettuce salad, olive oil and lemon



SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only

21

LUNDI

Pièce du Boucher
Butcher's choice of meat

MARDI

Filet de daurade à la plancha, sauce vierge
A la plancha sea bream fillet, virgin olive oil

MERCREDI

Salade César, poulet croustillant, croûtons dorés et parmesan
Caesar salad, crispy chicken, fried croutons and parmesan



JEUDI

Ravioles du Royans, émulsion de parmesan et roquette
Royan ravioli, parmesan emulsion and arugula salad

VENDREDI

Aïoli
Steamed cod fish with garlic mayonnaise

SAMEDI

Suprême de volaille rôtie, ail en chemise, frites fraîches
Roasted supreme of chicken, roasted garlic cloves, fresh fries

DIMANCHE

Rosbif, pomme purée
Roasted beef, mashed potatoes

TOUS LES MIDIS

Burger «du Café», frites fraîches 28
«Le Café» Burger, french fries

Frisée aux lardons, œuf poché, 28 croûtons dorés
Curly endive with diced bacon, poached egg, fried croutons