

CARTE DES VINS

ROUGES

	15CL	25CL	50CL	75CL
CHINON AOP Gilles de Beauvau <i>Du relief, de la fraîcheur et un nez de pois gourmand.</i>	4.5	8.0	16.0	-
BORDEAUX AOP Réserve James Deschartrons <i>Des petits tanins bien enrobés, dominante Merlot.</i>	5.5	9.0	17.0	25.0
LANGUEDOC AOP Jeff Carrel, Les Darons <i>Ample, plein, charnu, pâte de fruit, kirsch, épices.</i>	6.0	10.0	19.0	27.0
PINOT NOIR, IGP PAYS D'OC Orchys <i>Juteux, léger et soyeux, très fruité, cerise, baies rouges.</i>	6.5	10.5	20.0	29.0
CÔTES DU RHÔNE AOP Les Grès de Gayanne <i>Nez de fruits rouges bien mûrs, bouche charnue, ronde et fruitée.</i>	5.5	9.0	17.0	25.0 Bio
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP FX Barc, Les Calcaires <i>Souple et frais, framboise et bois de ronce.</i>	6.5	10.5	19.0	28.0 Bio
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOP Grand Ricombre <i>Des tanins souples, élancés, soyeux.</i>	-	-	-	31.0
JULIÉNAS AOP Noël Briday, Les Capitans <i>Souple, rond, frais, nez intense de cassis et de mûre.</i>	7.5	12.5	23.5	34.0
CROZES-HERMITAGE AOP Famille Belle Cuvée du Peizon <i>Ample et plein, myrtille, tanins enrobés, notes poivrées.</i>	-	-	-	46.0 Bio
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP Domaine Henri Delagrangé <i>Rond, soyeux, griotte, framboise, pointe de violette, notes boisées.</i>	-	-	-	48.0

BLANCS

IGP CÔTES DE GASCogne Colombard, Chardonnay <i>D'une belle vivacité, au nez de fleurs blanches.</i>	5.0	8.0	16.0	-
VIOGNIER, IGP PAYS D'OC Domaine des Salices <i>Onctueux et plein, abricot, vanille, noyau de pêche.</i>	6.0	10.0	19.0	27.0
CHARDONNAY, IGP PAYS D'OC Laroche La Chevalière <i>Tendre et frais, chèvrefeuille et fruits blancs.</i>	5.5	9.0	17.0	25.0 Bio
CHEVERNY AOP Les Borderies <i>Belle notes d'agrumes, fraîcheur en bouche.</i>	6.5	10.5	20.0	29.0
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Les Planchants <i>Sec, croquant comme une pomme et finale citronnée.</i>	7.0	12.0	22.0	34.0
POUILLY FUMÉ AOP Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de pamplemousse.</i>	-	-	-	39.0

ROSÉS

IGP DU VAR Saint-Barthélémy <i>Tendre et frais, gourmand.</i>	5.0	8.0	16.0	-
IGP MÉDITERRANÉE Demoiselle Sans Gêne <i>Très pâle, tonique et éclatant, mandarine et bonbon.</i>	6.0	10.0	19.0	27.0 Bio
CÔTES DE PROVENCE AOP Château La Tour de l'Evêque, Sainte-Anne <i>Pâle, baies rouges, groseille, frais en bouche, très élégant.</i>	7.0	11.0	21.0	32.0 Bio

LES BULLES

	12CL	75CL
PROSECCO DOC Rocca dei Forti Brut <i>Souple et frais, bulle fine, notes florales.</i>	6.0	28.0
CHAMPAGNE AOC H. Richard, Cuvée Henri <i>A dominante de Pinot noir, bulle fine, arômes de framboise.</i>	10.0	60.0
CHAMPAGNE AOC Deutz Brut Classic <i>Tout en élégance rafraîchissante, finesse délicatement briochée.</i>	-	90.0

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets en euros, taxes et service compris

APÉRITIFS

AMERICANO MAISON 12cl	8.5
KIR SAUVIGNON IGP Pays d'Oc 12cl Cassis, Mûre, Pêche ou Violette	4.5
KIR PÉTILLANT 12cl Cassis, Mûre, Pêche ou Violette	5.5
RICARD / PASTIS 7cl	4.5
MARTINI rosso ou bianco 6cl	6.0
LILLET blanc, rosé 8cl	6.0
PORTO rouge ou blanc / CAMPARI 6cl	6.0
SUZE 5cl	6.0
SALERS 5cl	6.0
CUMBER 5cl Vodka, concombre, basilic, limonade <i>Vodka, cucumber, basil, lemonade</i>	9.5

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
STELLA Blonde	4.5	9.0
LEFFE BLONDE	5.0	10.0
IPA GOOSE ISLAND	5.0	10.0
HOEGAARDEN BLANCHE	5.0	10.0
PICON BIÈRE	5.0	10.0
BOUTEILLE		
CORONA 33cl	7.5	
TRIPLE KARMELIET 33cl	7.5	
KWAK 33cl	7.5	
DUVEL 33cl	7.5	
PARISIENNE 33cl	7.5	
SANS ALCOOL		
CORONA ZÉRO 33cl	7.0	

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl	5.0
COCA ZERO 33cl	5.0
PERRIER 33cl	5.0
SCHWEPES Tonic ou Agrum ¹ 25cl	5.0
VITTEL 25cl	4.0
JUS ET NECTAR DE FRUITS 20cl Ananas, Orange, Pêche, Pomme, tomate <i>Fruit juice and nectar Pineapple, Orange, Peach, Apple, Tomato</i>	5.0
LIMONADE ET SIROP 25cl <i>Lemonade and syrup</i>	4.5
FRUITS PRESSÉS MINUTE 20cl Orange ou Citron <i>Freshly squeezed fruit Orange or Lemon</i>	6.0

EAUX MINÉRALES

VITTEL	50cl 4.5	75cl 7.0
SAN PELLEGRINO	50cl 4.5	75cl 7.0

Prix nets en euros, taxes et service compris

WHISKIES 4CL

JAMESON Irlande	8.0
JACK DANIEL'S Tennessee	8.5
CHIVAS REGAL 12 ans - Blended	10.0
CLAN CAMPBELL - Blended	7.0
FOUR ROSES Bourbon	8.0
BUSHMILLS Irlande	8.0

DIGESTIFS

CALVADOS 4cl	8.0
VIEILLE PRUNE 4cl	8.0
COGNAC 4cl	8.0
POIRE, MIRABELLE 4cl	8.0
ARMAGNAC 4cl	8.0
GRAND MARNIER, COINTREAU 4cl	8.0
AMARETTO, BAILEYS 4cl	8.0
GET 27, GET 31 4cl	8.0
TEQUILA 4cl	8.0
VODKA 4cl	8.0
RHUMS	
DIPLOMATICO 4cl	8.5
HAVANA 4cl	8.5
ST JAMES 4cl	8.0
BACARDI 4cl	8.0

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2.4
CAFÉ ALLONGÉ, NOISETTE	2.5
CAFÉ DOUBLE	4.5
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	4.5
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	4.5
CHOCOLAT CHAUD	4.3
THÉS, INFUSIONS	4.5
VIN CHAUD	6.0
IRISH COFFEE	9.5
GROG AU RHUM	7.0
CAFÉ FRAPPÉ	6.0

FORMULE PETIT-DÉJ PARISIEN 7€50

CAFÉ CRÈME ou CAFÉ DOUBLE
Coffee with cream or double coffee
+ JUS D'ORANGE 25cl
Orange juice
+ TARTINE ou CROISSANT
Toast or croissant

CAFÉ DE FRANCE

À PARTAGER

ASSIETTE DE ROSETTE DE LYON IGP Beurre de baratte de Charentes AOP <i>Plate of Lyon Rosette IGP, Charentes AOP churned butter</i>	7.0
BOUQUET DE CREVETTES ROSES Sauce Marie Rose maison <i>Bouquet of pink shrimps, homemade Marie Rose sauce (seafood sauce)</i>	9.0
TRUITE SAUMONÉE FUMÉE Crème légère au citron et aneth <i>Smoked salmon trout, light lemon and dill cream</i>	12.0
RILLETES DE POISSON Toast de pain de campagne <i>Fish rilletes, country bread toast</i>	8.0

Prix nets en euros, taxes et service compris

COCKTAILS

contiennent minimum 4cl d'alcool

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ 75cl	8.5
Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	
Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice	
ST GERMAIN SPRITZ 75cl	8.5
Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	
Liqueur St Germain, prosecco, sparkling water, orange slice	

MARTINI

ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlua, expresso, sucre de canne 20cl	11.0
Vodka, kahlua, expresso, cane sugar	
TIRAMISU MARTINI Vodka, bailey's, crème liquide, sirop tiramisu 20cl	11.0
Vodka, bailey's, liquid cream, tiramisu syrup	
CRÈME BRÛLÉE MARTINI Vodka, sirop vanille, crème liquide, sucre de canne 20cl	11.0
Vodka, vanilla syrup, liquid cream, cane sugar	

LES MULES

JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE	
LONDON MULE Gin 28cl	9.5
Gin, lemon juice, cane sugar, ginger beer, ginger syrup	
JAMAICAN MULE Rhum 28cl	9.5
Rum, lemon juice, cane sugar, ginger beer, ginger syrup	
MEXICAN MULE Tequila 28cl	9.5
Tequila, lemon juice, cane sugar, ginger beer, ginger syrup	

LES CLASSIQUES

4cl d'alcool

MOJITO	9.5
Citron vert, feuilles de menthe, sirop de canne, rhum blanc, eau gazeuse	
Lime, mint leaves, cane syrup, white rum, sparkling water	
PIÑA COLADA	9.5
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	
White rum, amber rum, pineapple juice, coconut milk	
CAÍPIRINHA	9.5
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Cachaça, lime, cane sugar	
COSMOPOLITAN	9.5
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron	
Vodka, triple sec, cranberry juice, lemon juice	
MARGARITA	9.5
Tequila, triple sec, jus de citron	
Tequila, triple sec, lemon juice	
SEX ON THE BEACH	9.5
Vodka, liqueur de pêche, cassis, cranberry, ananas	
Vodka, peach liqueur, blackcurrant, cranberry, pineapple	
BLUE APPLE	9.5
Vodka, ananas, pomme, curaçao	
Vodka, pineapple, apple, curaçao	

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool

PALM BEACH Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco, grenadine 25cl	8.0
Orange juice, pineapple juice, coconut milk, grenadine syrup	
BORA BORA 25cl	8.0
Jus d'ananas, passion, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine	
Pineapple juice, passion, orange juice, lemon juice, grenadine syrup	
VIRGIN MOJITO Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne 25cl	8.0
Lemonade, fresh mint, lime, cane sugar	
BELLA LUNA Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert 25cl	8.0
Orange juice, pineapple juice, lime	

Prix nets en euros, taxes et service compris

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE Servi avec ses pickles de légumes	11.0
Pâté in a pastry crust, served with pickles vegetables	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS Œuf fermier bio poché, émulsion ail persil, croûtons	10.0
Fricassee of mushrooms, poached organic farm egg, garlic parsley emulsion, croutons	
ST-MARCELLIN RÔTI Échalote confite, miel de châtaigne, thym	9.0
St Marcellin roast, preserve shallot, chestnut honey, thyme	
SOUPE À L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES AOP Gratinée au Comté affiné	9.0
French onion soup Cévennes AOP, Comté with a crisp oven-grilled topping	
FILETS DE SARDINES MÉDITERRANÉENNES AU FOUR	12.0
Toasts de seigle, beurre au piment d'Espelette	
Baked mediterranean sardines fillets, rye toasts, Espelette pepper butter	
GOUGÈRES AUX ESCARGOTS au bleu d'Auvergne, salade verte	11.0
Snail gougères withs Auvergne blue cheese, green salad	

SALADES

SALADE CÉSAR Au poulet mariné au citron	18.0
César salad with chicken marinated with lime	
SALADE GAMBAS Snackées aux agrumes	19.0
King prawns with citrus fruits	

PLATS CANAILLE

LE VOL-AU-VENT DE VOLAILLE	22.0
Petits légumes, sauce morilles au vin jaune	
Puff pastry shell filled with chicken, with baby vegetables, morel mushroom sauce with amber-yellow wine	
JOUE DE BŒUF FONDANTE	21.0
Sauce au vin, carottes confites, purée de pommes de terre	
Ox cheek fondant, wine sauce, carrots preserve, mashed potatoes	
GIGOT D'AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	24.0
Parfumé aux herbes, jus de cuisson, pommes grenaille	
Leg of lamb cooked at low temperature, herb perfume, in its drippings, baby potatoes	
ENTRECÔTE RACE ÉPAISSE 300G	27.0
Sauce choron, frites "maison", salade	
Beef ribsteak limousin-style 300g, choron sauce, home-made french fries, salad	
PAVÉ DE BŒUF RACE	22.0
Sauce aux deux poivres, frites "maison", salade	
Thick beef steak, pepper sauce, home-made french fries, salad	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS	18.0
Frites "maison", salade	
Beef tartare with home-made fries and salad	
BURGER DE BŒUF	18.0
Bacon croustillant, fondant de raclette fumée, oignons confits, frites "maison", salade	
Beef burger, crisp French bacon, cheese fondue, onion preserve, home-made french fries, salad	
POISSON	
FILET DE DORADE FRAIS	19.0
Poêlée de légumes, beurre blanc au citron	
Sea bream fillet, pan-sautéed vegetables, white butter sauce with lemon	
VÉGÉTARIEN	
RISOTTO CRÈMEUX AUX LÉGUMES DE SAISON	17.0
Seasonal Vegetables creamed risotto	
ACCOMPAGNEMENTS 5.0	
Légumes de saison, Frites "maison", Poêlée de pommes grenailles,	
Purée de pommes de terre, Salade	
Seasonal vegetables, Home-made french fries, Baby potatoes,	
Mashed potatoes, Salad	

Prix nets en euros, taxes et service compris

SNACKING

CROQUE-MONSIEUR Gratiné au Comté, salade	12.0
Toasted open sandwich with ham sprinkled with grated cheese « Comté »	
LE CLUB SANDWICH DU MOMENT salade verte	15.0
The club sandwich of the moment, green salad	
PLANCHE MIXTE GÉNÉREUSE "CAFÉ DE FRANCE"	25.0
Generous mix board « Café de France »	

MENU ENFANT 12€

- DE 12 ANS

STEAK HACHÉ frites + 2 BOULES DE GLACE

Minced steak, fries + 2 scoops of ice cream

DESSERTS

TARTE DU JOUR	8.0
Tart of the day	
MAXI MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON LIÉGEOIS	7.0
Maxi chocolate mousse chilled coffee dessert style	
RIZ AU LAIT ET AMANDES CARAMELISÉES	6.0
Rice pudding and caramelized almonds	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8.0
Caramelized custard vanilla cream	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	11.0
Warm chocolate profiteroles	
ASSIETTE DE FROMAGE	9.0
Assortment of cheeses	

CAFÉ GOURMAND 10€

Gourmet coffee

LES GLACES

CAFÉ LIÉGEOIS	9.5
2 Boules café, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes	
2 scoops of ice cream coffee, 1 scoop of ice cream vanilla, chocolate sauce, chantilly, almonds	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.5
2 Boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes	
2 scoops of ice cream chocolate, 1 scoop of ice cream vanilla, chocolate sauce, chantilly, almond	
DAME BLANCHE	9.5
2 Boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes	
2 scoops of ice cream vanilla, chocolate sauce, chantilly, almonds	
COUPE COLONEL	11.0
3 Boules citron vert, vodka	
3 scoops of ice cream lime, vodka	

1 boule 4.0 • 2 boules 6.0 • 3 boules 8.0

1 scoop

2 scoops

3 scoops

PARFUMS

Chocolat, vanille, café, citron vert, fraise, pistache

Chocolate, vanilla, coffee, lime, strawberry, pistachio

Prix nets en euros, taxes et service compris