

HORS D'ŒUVRE

- Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin** 26
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts
- Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan** 28
Fried artichokes with fleur de sel, parmesan shavings
- Moules gratinées au four** 28
Baked mussels
- Crevettes juste tiédies, huile d'olive, citron, piment et basilic** 34
Warm shrimps, olive oil, lemon, chili pepper and basil
- Crudo de daurade royale, stracciatella et framboises** 38
Sea bream crudo, stracciatella and raspberries
- Emietté de tourteau à la ciboulette, avocat et pamplemousse** 36
Shredded crab with chive, avocado and grapefruit
- Encornets sautés à la provençale** 32
Provence-style sautéed squid
- Salade de pastèque, feta, amandes, basilic et menthe** 28
Watermelon salad, feta, almonds, basil and mint
- Cœur de burrata, datterino, tomates confites et basilic** 30
Burrata heart, datterino tomatoes, tomato confit and basil
- Assiette de Pata Negra, pan con tomate** 44
Pata Negra, pan con tomate
- Macaronis à la truffe noire et au foie gras gratinés au parmesan** 46
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan
- Carpaccio de poulpe, pickles de légumes et coriandre** 34
Octopus carpaccio, vegetable pickles and coriander
- Petites sardines d'Olivier Fuchs, pain de campagne** 22
Olivier Fuchs small sardines, farmhouse bread
- Poivrons marinés à l'huile d'olive et balsamique blanc, câpres et basilic** 28
Marinated bell peppers with olive oil and white balsamic vinegar, capers and basil
- 6 gros escargots de Bourgogne** 24
6 big Burgundy snails
- Saumon fumé au bois de hêtre, concombre, yaourt de brebis et aneth** 38
Beechwood smoked salmon, cucumber, ewe's milk yogurt and dill
- Notre fameux pâté en croûte** 36
Our famous meat pie
- Cuisses de grenouilles en persillade** 32
Frog legs with garlic and parsley
- 6 huîtres Cadoret, Perle Noire N°3** 36
6 Cadoret oysters, Perle Noire N°3

DESSERTS

- Chèvre de l'arrière-pays** 14
Local goat cheese
- Saint-Marcellin affiné de la Ferme du Sabot** 16
Mature Saint-Marcellin cheese from la Ferme du Sabot
- Crème caramel « Grand-mère »** 16
Traditional crème caramel
- Paris-Brest** 18
Paris-Brest Puff pastry filled with praline cream
- Tarte citron meringuée** 18
Lemon meringue tart
- La véritable tarte Tropicézienne** 16
The original tropezian pie
- Riz au lait, caramel au beurre salé** 14
Rice pudding, salted caramel
- Pavlova aux fruits rouges, crème fouettée à la vanille** 18
Red berry pavlova, vanilla whipped cream
- Œuf à la neige géant aux pralines roses** à partager 28
Giant whipped eggs with pink pralines to share
- Millefeuille « du Café »** 18
«Le Café» style mille-feuille
- Tarte soufflée au chocolat, glace vanille** 18
Chocolate soufflé tart, vanilla ice cream
- Sélection de glaces et sorbets de Cyril Lignac** 4/8/12
Selection of ice creams and sorbets by Cyril Lignac
- Les cerises à l'eau de vie « La Salamandre »** 14
«La Salamandre» brandied cherries

PLATS

- Ravioles de ricotta à la truffe noire** 48
Ricotta ravioli with black truffle
- Farfalles aux gambas et courgettes, éclats de pistache** 46
Farfalle with prawns and zucchini, pistachios sprinkles
- Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment** 78
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili pepper
- Cabillaud cuit à la nacre, tomates tièdes parfumées au thym citron** 44
Pan-seared cod, warm tomatoes flavoured with lemon thyme
- Pavé de bar, légumes à la provençale et marjolaine** 58
Sea bass steak, Provence-style vegetables and marjoram
- Sole meunière aux citrons confits** 95
Meunière-style sole with lemon confit
- Le tartare « Des Lices »** 38
« Des Lices » beef tartar
- Suprême de volaille fermière aux morilles juste crémees** 46
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream
- Filet de bœuf au poivre** 56
Beef fillet with pepper
- ou à la truffe noire** 78
or with black truffle
- Pluma Ibérique grillée à la plancha, emulsion chorizo** 48
A la plancha grilled Iberian pluma, chorizo emulsion
- Ris de veau croustillant, salade de pousses d'épinards au vinaigre Barolo** 58
Crispy sweetbread, spinach sprouts salad with Barolo vinegar
- Belle côte de veau dorée au sautoir façon « Grand-mère »** 68
Granny-style pan-seared veal chop
- Carré d'agneau rôti à l'ail et au thym** pour 2 58/pers
Roasted rack of lamb with garlic and thyme for 2
- La côte de bœuf légèrement maturée** pour 2 78/pers
Matured beef rib for 2

GARNITURES 12

- Frites fraîches**
Fresh French fries
- Purée de pommes de terre au beurre salé**
Mashed potatoes with salted butter
- Gratin dauphinois au Beaufort**
Gratin dauphinois with Beaufort
- Ratatouille provençale**
Provence-style ratatouille
- Salade verte au Xérès**
Green salad with sherry vinaigrette
- Haricots verts, huile d'olive**
Green beans, olive oil

SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only
25

LUNDI
Carpaccio de rôti de bœuf,
pesto, roquette & parmesan
Roast beef carpaccio, pesto,
arugula & parmesan

MARDI
Saumon à l'oseille
Salmon with sorrel

MERCREDI
Moules à la crème, ail et persil
Mussels with cream, garlic and parsley

JEUDI
Bavette à l'échalote
Flank steak with shallots

VENDREDI
Aioli
Steamed cod fish
with garlic mayonnaise

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

DIMANCHE
Suprême de volaille rôti,
ail en chemise, frites fraîches
Roasted chicken breast, garlic cloves,
fresh French fries

TOUS LES MIDIS

Every lunch
28

**Salade de volaille
fermière, maïs, avocats
et graines de courge**
Free-range chicken salad, corn,
avocado and pumpkin seeds

Salade Niçoise
Niçoise-style salad

**Burger « du Café »,
frites fraîches**
"Le Café" Burger,
fresh French fries

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE BRUT
Delamotte 160

CHAMPAGNE ROSÉ
La Cuvée Rosé, Laurent Perrier 260

ROSÉ
Côtes-de-Provence
2024 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

BLANC
Côtes-de-Provence
2024 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

ROUGE
Côtes-de-Provence
2024 Domaine 65
Domaine de la Rouillère