

## 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

**Carpaccio de bar aux agrumes, huile vierge** 38  
Seabass carpaccio with citrus, virgin olive oil

**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

**Coeur de burrata, raisins frais, noisettes et balsamique de Modène** 30  
Burrata heart, fresh grapes, hazelnuts and Modena balsamic vinegar

**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

**Coeur de saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre** 38  
Scottish salmon heart smoked over beechwood

**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 tatin, crème double vanillée** 18  
Tarte Tatin, vanilla heavy cream

**La véritable tarte Tropézienne** 16  
The original tropezian pie

**Riz au lait, caramel au beurre salé** 14  
Rice pudding, salted caramel

**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 au plat, confit de tomates, fenouil vierge de coriandre et citron caviar** 44  
Pan-seared cod, tomato confit, fennel, virgin olive oil with coriander and finger lime

**Pavé de bar, mousseline de butternut et girolles** 58  
Sea bass steak, butternut mousseline and chanterelle mushrooms

**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

**Noix d'entrecôte Angus, cœur de sucrine, beurre Café de Paris** 54  
Angus rib-eye, baby gem lettuce, «Café de Paris» butter

**Ris de veau croustillant façon « Grand-mère »** 58  
“Grandmother-style” crispy veal sweetbread

**Belle côte de veau dorée au sautoir** 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 · MONDAY**  
Cuisse de canard confite,  
pommes de terre, ail et persil  
Confit duck leg with potatoes, garlic and parsley

**MARDI · TUESDAY**  
Saumon à l'oseille  
Salmon with sorrel

**MERCREDI · WEDNESDAY**  
Ravioles du Royans, émulsion de parmesan  
Royans ravioli, parmesan emulsion

**JEUDI · THURSDAY**  
Bavette à l'échalote  
Flank steak with shallots

**VENDREDI · FRIDAY**  
Aïoli

Steamed cod fish with garlic mayonnaise

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

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

## TOUS LES MIDIS

Every lunch  
28

**Frisée aux lardons, oeuf poché, croutons dorés**  
Frisée salad with bacon, poached egg,  
pan-seared croutons

**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