



HORS D'ŒUVRE

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 28
Onion soup gratinated with Beaufort cheese

Carpaccio de wahoo, stracciatella, framboises 34
huile vierge et citron vert

Wahoo fish carpaccio, stracciatella, raspberries, virgin olive oil and lime

Coeur de burrata, datterino, tomates confites et basilic 34
Burrata heart, datterino, confit tomatoes and basil

6 gros escargots de Bourgogne 30
6 big Burgundy snails

Salade de pastèque, feta, amandes, basilic et menthe 36
Watermelon salad, feta cheese, almonds, basil and mint

Os à moelle à la fleur de sel, pain toasté 32
Marrow bone with fleur de sel, toasted bread

Oeuf cocotte au foie gras et morilles 42
Baked egg with foie gras and morels

Salade d'endives, gorgonzola, noix, vinaigrette au xérès 30
Endive salad, gorgonzola, walnuts, xeres vinaigrette

Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin 32
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts

Salade de langouste, mangue, avocat 56
vinaigrette au fruit de la passion
Spiny lobster salad, mango, avocado, passion fruit vinaigrette

Crevettes juste tiédies, huile d'olive, citron, piment et basilic 38
Warm shrimps, olive oil, lemon, chilli and basil

Tartare de thon au soja, avocat, citronnelle et gingembre 44
Tuna tartare with soy sauce, avocado, lemongrass and ginger

Assiette de Pata Negra, pan con tomate 48
Pata Negra, pan con tomate

Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan 36
Fried artichokes with fleur de sel, parmesan shavings

Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique, brioche toastée 46
Semi-cooked duck foie gras, exotic chutney, toasted brioche

Cuisses de grenouilles en persillade 38
Frog legs with garlic and parsley

CAVIAR

Casparian Golden Reserve
50g 320 • 125g 800 • 250g 1600

Casparian Beluga Imperial
50g 640 • 125g 1600 • 250g 3 200

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 18
Vanilla crème brûlée

Tarte citron meringuée 18
Lemon meringue tart

Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 18
French toast brioche, salted butter caramel, vanilla ice cream

Chouquettes vanille et chantilly 18
caramel beurre salé et chocolat chaud
Whipped cream and vanilla chouquettes, salted butter caramel and hot chocolate

Millefeuille « du Café » 18
«Le Café» style millefeuille

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

Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 28
Giant whipped egg with pink pralines - to share

Sélection de glaces et sorbets 4 / 8 / 12
Selection of ice creams and sorbets

PLATS

Légumes fondants cuisinés coco-curry 36
Vegetables cooked in coconut milk and curry

Fusillis aux gambas, courgettes et pistaches 48
Fusilli with prawns, zucchini and pistachios

Ravioles de langouste, beurre battu à la citronnelle 58
Spiny lobster ravioli, lemongrass whipped butter

Macaronis truffe noire et foie gras gratinés au parmesan 56
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan

Filet de mahi-mahi à la plancha 46
confit de tomate et fenouil, vierge coriandre & citron caviar
A la plancha mahi-mahi fillet, tomato and fennel confit, coriander and finger lime caviar virgin olive oil sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, marinière légèrement crémée 58
Pan-fried scallops, creamy marinière sauce with white wine

Belle sole meunière aux citrons confits 95
Meunière-style sole with lemon confit

Tartare de bœuf du Café 44
«Le Café» style beef tartare

Suprême de volaille rôti, crème de morilles 56
Roasted chicken supreme, morel cream

Magret de canard à l'orange, endives braisées 54
Duck breast with orange, braised endives

Agneau de sept heures confit aux épices, carottes rôties au cumin 52
Seven-hour slow-cooked lamb with spices, roasted carrots with cumin

Noix d'entrecôte, cœur de sucrine, beurre « Café de Paris » 58
Boneless ribeye steak, baby lettuce heart, « Café de Paris » herb-flavoured butter

Belle côte de veau dorée au sautoir, ail confit et jus au thym 72
Sautéed veal chop, garlic confit and thyme-infused gravy

Filet de bœuf Rossini à la truffe noire 85
Rossini beef fillet with foie gras and black truffle

À PARTAGER

Bar sauvage à la plancha, beurre blanc 125 / pers
A la plancha wild sea bass, white butter sauce

Côte de bœuf Black Angus USA Prime 145 / pers
USA Prime Black Angus beef rib

Prix par personne - Price per person

GARNITURES 14

Purée de pommes de terre
au beurre salé
Mashed potatoes with salted butter

Riz Pilaf
Pilaf rice

Légumes verts cuits à la vapeur,
huile d'olive
Steamed green vegetables, olive oil

Frites du Café
«Le Café» French fries

Cœur de sucrine,
huile d'olive citron
Baby lettuce heart, lemon olive oil

Gratin dauphinois
Potato gratin with garlic

EXTRAIT CARTE DES VINS

BLANC
Côtes-de-Provence
« Grande Réserve »
Domaine la Rouillère 95

Bourgogne
Chablis
Domaine des Pommiers 95

ROSÉ
Côtes-de-Provence
« Grande Réserve »
Domaine la Rouillère 95

CHAMPAGNE
N.V « Carte jaune » Veuve Clicquot 170

ROUGE
Côtes-de-Provence
« Grande Réserve »
Domaine la Rouillère 95

Bordeaux
Saint Emilien Grand Cru
Château Fonbel 140

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques.
The list of allergens is available upon request - Net prices in euros - Service included - We do not accept checks.