

HORS D'ŒUVRE

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 24
French onion soup gratinated with Beaufort cheese

Moules gratinées au four 28
Baked mussels

Carpaccio de bar, stracciatella, fruits rouges et noirs 36
Sea bass carpaccio, stracciatella, red and black berries

Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée, chutney d'hiver 38
Half-cooked duck foie gras, toasted brioche, winter chutney

Émietté d'araignée de mer, céleri et pomme verte 36
Shredded spider crab, celery and green apple

Assiette de Pata Negra, pan con tomate 44
Pata Negra, pan con tomate

Macaronis à la truffe noire et foie gras, gratinés au parmesan 46
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan

6 gros escargots de Bourgogne 24
6 big Burgundy snails

Œuf cocotte au foie gras et morilles 36
Baked egg with foie gras and morels

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

Cuisses de grenouilles en persillade 32
Frog legs with garlic and parsley

CAVIAR

Casparian Golden Impérial
50GR 190 - 125GR 460

SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES

Planche de charcuterie de montagne 26
Mountain processed meat selection

Fondue de fromages Alps pour 2 pers min 34/pers
ou à la truffe noire 58/pers
Alpin cheese fondue or with black truffle for 2 pers min

DESSERTS

Assiette de fromage 16
Beaufort, camembert et gorgonzola
Cheese selection, beaufort, camembert and gorgonzola

Crème caramel « Grand-mère » 16
Traditional crème caramel

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

Tarte tatin, crème double vanillée 18
Tarte tatin, vanilla cream

Tarte soufflée au chocolat, glace vanille 18
Chocolate soufflé pie, vanilla ice cream

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

Sélection de glaces et sorbets 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 cèpes, éclats de noisette, copeaux de parmesan 44
Cep ravioli, hazelnuts sprinkles, parmesan shavings

Farfalles aux gambas, courgettes et pistaches 42
Farfalles with prawns, zucchini and pistachio

Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment 78
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili pepper

Cabillaud simplement rôti, mousseline de butternut et girolles 44
Roasted cod, butternut mousseline and girolles mushrooms

Noix de Saint-Jacques poêlées, marinière légèrement crémée 56
Pan-seared scallops, marinière sauce with a touch of cream

Le tartare « Des Lices » 38
« Des Lices » beef tartar

Suprême de volaille fermière aux morilles juste crémée 46
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream

Noix d'entrecôte Angus Prime, cœur de sucrine, beurre Café de Paris 54
Cushion of rib steak Prime Angus, sucrine salad, « Café de Paris » herb-flavoured butter

Ris de veau croustillant façon « Grand-mère » 58
«Grandmother» style crispy sweetbread

Belle côte de veau dorée au sautoir 68
Pan-fried veal chop

La côte de bœuf française persillée pour 2 78/pers
French marbled beef rib for 2

GARNITURES 12

Frites fraîches
Fresh French fries

Légumes d'hiver rôtis
Roasted winter vegetables

Haricots verts, huile d'olive
Green beans, olive oil

Salade verte au Xérès
Green salad with sherry vinaigrette

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

SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only
25

MARDI · TUESDAY

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

MERCREDI · WEDNESDAY

Ravioles de Royans, émulsion de parmesan
Royans ravioli, parmesan emulsion

JEUDI · THURSDAY

Parmentier de canard, salade verte au Xérès
Duck parmentier, green salad with sherry vinaigrette

VENDREDI · FRIDAY

Aïoli
Steamed cod fish with garlic mayonnaise

SAMEDI · SATURDAY

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

TOUS LES MIDIS

Every lunch
28

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

Frisée aux lardons, oeuf poché, croutons dorés
Curly endive salad with diced bacon, poached egg, croutons

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