



HORS D'ŒUVRE

Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan 28

Fried artichokes with fleur de sel, parmesan shavings

Cœur de burrata, raisins frais, noisettes et balsamique de Modène 34

Burrata heart, fresh grapes, hazelnuts and Modena balsamic vinegar

Œuf mollet, foie gras et morilles 38

Soft-boiled egg, duck foie gras and morels

Carpaccio de bar, stracciatella, fruits rouges et noirs 40

Sea bass carpaccio, stracciatella, red and black berries

Cœur de saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre 36

Scottish salmon heart smoked over beechwood

King Crab, céleri, pomme verte et citron caviar 58

King Crab, celery, green apple and finger lime

Croque-truffe noire, volaille et comté 42

Black truffle toasted bread, chicken and comté cheese

Carpaccio de gamberoni, huile d'olive et citron vert 38

Gamberoni carpaccio, olive oil and lime

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, brioche toastée 42

Half-cooked duck foie gras, winter chutney, toasted sweet bun

6 gros escargots de Bourgogne 24

6 big Burgundy snails

La pomme de terre au caviar du Café 95

«Le Café» potato with caviar

PLATS

Macaronis à la truffe noire et au foie gras gratinés au parmesan 48

Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese

Ravioles de langoustines, beurre battu à la citronnelle 58

Lobster ravioli, lemongrass whipped butter

Saumon mi-cuit, pousses d'épinards, beurre blanc au champagne 46

Half-cooked salmon, spinach sprouts, champagne whipped butter

Noix de Saint-Jacques dorées, marinière légèrement crémée 58

Pan-seared scallops, marinière sauce with a touch of cream

Suprême de volaille aux morilles juste crémées 46

Chicken breast with morels and a touch of cream

Le tartare du Café 42

«Le Café» beef tartare

Noix d'entrecôte Angus Prime, cœur de sucrine, beurre Café de Paris 58

Prime Angus rib-eye, baby gem lettuce heart, «Café de Paris» butter

Belle côte de veau dorée au sautoir 68

Pan-fried veal chop

Côte de bœuf Black Angus USA Prime pour 2 145/pers

USA Prime Black Angus beef rib for 2

La boîte chaude du Café 42

ou à la truffe noire 78

«Le Café» cheese hot box or with black truffle

Supplément charcuterie 25

Extra delicatessen



CAVIAR

50g **320** / 125g **800**
Casparian Golden Réserve
Casparian Golden Réserve

50g **640** / 125g **1 600**
Casparian Beluga Impérial
Casparian Beluga Impérial

GARNITURES

Haricots verts, huile d'olive 14
Green beans, olive oil

Purée de pommes de terre au beurre salé 14
Mashed potatoes with salted butter

À la truffe noire 25
Mashed potatoes with black truffle

Frites fraîches 14
French fries

Cœur de sucrine, vinaigrette au Xérès 14
Baby gem lettuce heart, sherry vinaigrette

DESSERTS

Assiette de fromages 16
Cheese selection

Tarte au chocolat Grand Cru 18
Grand Cru chocolate tart

Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 18
French toasted sweet bun, salted caramel, vanilla ice cream

Pavlova à la myrtille 20
Blueberry pavlova

Baba au rhum ambré de la Martinique 18
Martinique dark rum baba

Cerises à l'eau de vie « La Salamandre » 14
«La Salamandre» brandied cherries

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC
Bourgogne
Chablis AOC 110
« Tête d'or », Domaine Billaud-Simon

Vallée de la Loire
Sancerre AOC 120
« Les Caillottes », Domaine Pascal Jolivet

ROUGE
Rhône
Crozes-Hermitage AOC 95
Domaine des Entrefaux

Rhône
Châteauneuf-du-pape AOC 120
« Les Sinards », Famille Perrin

CHAMPAGNE AOC
Delamotte Brut 160

Allergens list available upon request.
Net prices in euros - Service included - We do not accept checks

