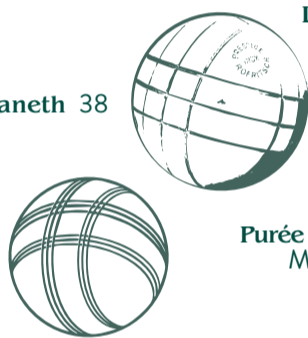




HORS-D'ŒUVRE

- 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, yaourt à la grecque, parmesan et citron vert** 28
Fried artichokes with fleur de sel, Greek yogurt, parmesan and lime
- Œufs mimosa et poireaux rôtis** 32
Deviled eggs and roasted leeks
- Moules gratinées au four** 28
Baked mussels
- Crevettes nacrées et avocat, façon cocktail** 34
Pan-seared shrimps and avocado, cocktail-style
- Carpaccio de loup, huile vierge et citron vert** 36
Sea bass carpaccio with virgin olive oil and lime
- Asperges vertes, ravigote aux herbes fraîches** 34
Green asparagus, fresh herb ravigote
- Encornets sautés à la provençale** 32
Provence-style sautéed squid
- Cœur de burrata, aubergines fumées, tomates confites et noisettes** 30
Burrata heart, smoked eggplant, tomatoes confit and hazelnuts
- 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 milk yogurt and dill
- Notre fameux pâté en croûte** 34
Our famous meat pie
- Cuisses de grenouilles en persillade** 32
Frog legs with garlic and parsley
- 6 huîtres Cadoret, La Perle Noire N°3** 36
6 Cadoret oysters, La Perle Noire N°3



PLATS

- Ravioles de ricotta au citron confit, pignons de pin et basilic** 42
Ricotta ravioli with preserved lemon, pine nuts and basil
- Orecchiettes aux coquillages et poutargue** 48
Orecchiette with shellfish and bottarga
- 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** 42
Pan-seared cod, warm tomatoes flavoured with lemon thyme
- Poulpe grillé à la provençale, écrasé de pommes de terre au pimentón** 54
Provence-style grilled octopus, mashed potatoes with pimentón
- Sole meunière aux citrons confits** 95
Meunière-style sole with lemon confit
- Le tartare « Des Lices »** 38
«Des Lices» beef tartare
- Suprême de volaille fermière aux morilles juste crémees** 46
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream
- Noix d'entrecôte Angus, beurre maître d'hôtel** 52
Angus ribeye steak, parsley and lemon butter
- Pigeon rôti au sautoir, petits pois et asperges** 64
Pan-roasted pigeon, green peas and asparagus
- 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, jus de veau crémé** 68
Seared veal chop, creamy veal sauce
- 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 belle côte de bœuf du Café, frites fraîches et béarnaise** pour 2 78/pers
«Le Café» beef rib, fresh French fries and bearnaise sauce for 2



GARNITURES 12

- Frites fraîches**
Fresh French fries
- Purée de pommes de terre au beurre salé**
Mashed potatoes with salted butter
- Riz pilaf**
Pilaf rice
- 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
Carpaccio de rôti de bœuf,
pesto, roquette & parmesan
Roast beef carpaccio, pesto, arugula & parmesan

MARDI · TUESDAY
Filet de daurade royale à la plancha,
sauce vierge
A la plancha gilthead sea bream fillet, virgin olive oil sauce

MERCREDI · WEDNESDAY
Coquillettes, jambon de Paris et comté
Pasta shells, Parisian ham and comté cheese

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

VENDREDI · FRIDAY
Aïoli
Steamed cod fish
with garlic mayonnaise

SAMEDI · SATURDAY
Suprême de volaille rôti, ail en chemise,
frites fraîches
Roasted chicken breast, garlic clove,
fresh French fries

DIMANCHE · SUNDAY
Rosbif, purée de pommes de terre
au beurre salé
Roast beef, salted butter
mashed potatoes

AU DÉJEUNER

For lunch
28

Salade César
Caesar salad

Salade Niçoise
Niçoise-style salad

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

75 cl

CHAMPAGNE AOC BRUT
Delamotte 160

CHAMPAGNE AOC ROSÉ
La Cuvée Rosé, Laurent Perrier 260

ROSÉ
Côtes-de-Provence AOC
2025 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

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

ROUGE
Côtes-de-Provence AOC
2023 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

