



HORS D'ŒUVRE

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

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

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 façon César 56
Caesar-style spiny lobster salad

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

Macaronis truffe noire et foie gras gratinés au parmesan 52
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan

Cecina de bœuf Wagyu en fines tranches, pan con tomate 48
Thinly sliced Wagyu beef Cecina, 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

Pavlova aux fruits exotiques 18
Exotic fruit pavlova

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

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

Paris-Brest 18
Paris-Brest puff pastry filled with praline cream

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

Langouste grillée, spaghettis à la sauce tomate légèrement épicée 72
Grilled spiny lobster, slightly spicy tomato spaghetti

Linguines à la truffe noire 78
Black truffle linguine

Filet de mahi-mahi à la plancha, confit de tomate et fenouil, vierge coriandre & citron caviar 46
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

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

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

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

Bordeaux
Saint Emilien Grand Cru
Château Fonbel 140

CHAMPAGNE
N.V « Carte jaune » Veuve Clicquot 170