

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
- Cœur de burrata, raisins frais, 30 noisettes et balsamique de Modène**
Burrata heart, fresh grapes, hazelnuts and Modène balsamic vinegar
- 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
- 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, 28 câpres et basilic**
Marinated bell peppers with olive oil and white balsamic vinegar, capers and basil
- 6 gros escargots de Bourgogne** 24
6 big Burgundy snails
- Cœur de saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre** 38
Beechwood-smoked heart of Scottish salmon
- Cuisses de grenouilles en persillade** 32
Frog legs with garlic and parsley



CAVIAR

- Casparian Golden Impérial**
50g 190 - 125g 460 - 250g 920
- Casparian Beluga Impérial**
50g 640 - 125g 1600

DESSERTS

- Crème caramel « Grand-mère »** 16
Traditional crème caramel
- Paris-Brest** 18
Paris-Brest puff pastry filled with praline cream
- Baba des Pères Chartreux** 28
Chartreuse liqueur baba from Pères Chartreux
- La véritable tarte Tropézienne** 16
The original Tropézien pie
- Figues rôties, coulis de fruits noirs, glace au miel de provenance** 18
Roasted figs, dark berry coulis, Provence honey ice cream
- Mille-feuille « du Café »** 18
«Le Café» style mille-feuille
- Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager** 28
Giant whipped eggs with pink pralines to share
- Tarte soufflée au chocolat, glace vanille** 18
Chocolate soufflé tart, vanilla ice cream
- Sélection de glaces et sorbets de Cyril Lignac** 5/10/15
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 ricotta au citron confit, pignons de pin et basilic** 42
Ricotta ravioli with preserved lemon, pine nuts and basil
- Farfalles aux gambas et courgettes, éclats de pistachio** 48
Prawns and zucchini farfalle, chopped pistachios
- Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment** 85
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili pepper
- Cabillaud cuit au plat, confit de tomates, fenouil, 42 vierge de coriandre et citron caviar**
Pan-roasted cod, tomato confit, fennel, coriander and finger lime virgin oil sauce
- 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 crémeuses** 46
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream
- Filet de bœuf au poivre** 56
Beef fillet with pepper sauce
- Foie de veau en persillade, échalotes au vinaigre de fleurs de cerisier** 54
Veal liver with parsley and garlic, shallots in cherry blossom vinegar
- 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
- Carre 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 béarnaise sauce for 2

GARNITURES

- Frites fraîches**
Fresh French fries
- Purée de pommes de terre au beurre salé**
Mashed potatoes with salted butter
- Riz pilaf**
Pilaf rice
- Ratatouille provençale**
Provençe-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

- 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**
Ravioles du Royani, émulsion de parmesan
Royans raviols, parmesan emulsion
- 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

- Burger « du Café », frites fraîches** 28
«Le Café» Burger, fresh French fries
- Salade Niçoise**
Niçoise-style salad

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

- CHAMPAGNE AOC BRUT** Delamotte 160
- CHAMPAGNE AOC ROSÉ** La Cuvée Rosé, Laurent Perrier 260
- ROSE** CÔTES-DE-PROVENCE AOC 2025 Domaine 65
Domaine de la Rouillière
- BLANC** CÔTES-DE-PROVENCE AOC 2025 Domaine 65
Domaine de la Rouillière
- ROUGE** CÔTES-DE-PROVENCE AOC 2025 Domaine 65
Domaine de la Rouillière