LE CAFÉ
SAINT-BARTH
• 1789 •

HORS D'ŒUVRE

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 30
Onion soup gratinated with Beaufort cheese

Cœur de burrata, datterino, tomates confites et basilic 36
Burrata heart, datterino, confit tomatoes and basil

6 gros escargots de Bourgogne 32
6 large Burgundy snails

Salade de pastèque, feta, amandes, basilic et menthe 38
Watermelon salad, feta cheese, almonds, basil and mint

Os à moelle à la fleur de sel, pain toasté 34
Marrow bone with fleur de sel, toasted bread

Salade d'endives, gorgonzola, noix, vinaigrette au xérès 32
Endive salad, gorgonzola, walnuts, xeres vinaigrette

paccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin 34
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts

Saumon d'Écosse fumé, blinis et crème citronnée 42
Scottish salmon, blinis and lemon cream

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[1] au soja, avocat, citronnelle et gingembre 46
Tuna[1] tartare with soy sauce, avocado, lemongrass and ginger

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 48
Semi-cooked duck foie gras, exotic chutney, toasted brioche

Cuisses de grenouilles en persillade 42
Frog legs with garlic and parsley

CAVIAR

Casparian Golden Reserve	Casparian Beluga Imperial
50g 320 • 125g 800 • 250g 1 600	50g 640 • 125g 1 600 • 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

Millefeuille du Café 18
Le Café style millefeuille

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

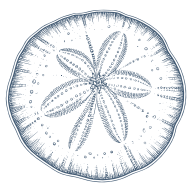
PLATS

Légumes fondants cuisinés coco-curry 38
Vegetables cooked in coconut milk and curry

Ravioles du Royans, émulsion de parmesan 46
À la truffe noire[2] 76
Royans ravioli, parmesan emulsion
With black truffle[2]

Paccheri à la tomate légèrement épicée, langouste grillée, stracciatella 85
Spicy tomato paccheri, grilled spiny lobster, stracciatella

Macaronis truffe noire et foie gras gratinés au parmesan 58
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan



Fish & chips de mahi-mahi, sauce tartare 46
Avec caviar Oscietre 30g 95
Mahi-mahi fish and chips, tartare sauce
With caviar Oscietre 30g

Steak de thon[1] mi-cuit, sauce au poivre 56
Seared tuna[1] steak, pepper sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, marinière légèrement crémée 58
Pan-fried scallops, creamy marinière sauce with white wine

Belle sole meunière aux citrons confits 95
Meunière-style sole with lemon confit

POUR 2 - FOR 2

Bar sauvage à la plancha, beurre blanc 125 / pers*
À la plancha wild sea bass, white butter sauce

Tartare de bœuf du Café 46
Le Café style beef tartare

Suprême de volaille rôti, crème de morilles 58
Roasted chicken supreme, morel cream

Parmentier de confit de canard, gratiné au comté 56
Duck confit parmentier, gratinéed with comté

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[2] 85
Rossini beef fillet with foie gras and black truffle[2]

POUR 2 - FOR 2

Carré d'agneau rôti à l'ail, jus au thym 64 / pers*
Roasted rack of lamb with garlic, thyme gravy

Côte de bœuf Black Angus USA Prime, béarnaise 145 / pers*
USA Prime Black Angus beef rib, bearnaise sauce

**Prix par personne - Price per person*

SAUCES

Sauce béarnaise
Béarnaise sauce

Sauce au poivre
Pepper sauce

6

Crème de morilles
Morel mushroom sauce

Sauce truffe noire[2]
Black truffle[2] sauce

14

GARNITURES 14

Légumes confits
Confit vegetables

Feuilles de Romaine, sauce César
Romaine lettuce, Caesar dressing

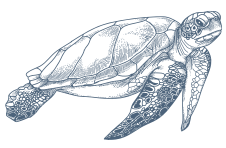
Gratin dauphinois
Potato gratin with garlic

Frites du Café "Le Café" French fries

Riz Rice

Purée de pommes de terre au beurre salé
À la truffe noire[2] 28
Mashed potatoes with salted butter
With black truffle[2]

EXTRAIT CARTE DES VINS



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

Bourgogne AOP
Chablis « Clos du Château »
Domaine de Montille 120

ROSÉ
Côtes-de-Provence AOP
« Grande Réserve »
Domaine la Rouillère 85

CHAMPAGNE AOP
N.V « Brut »
Delamotte 170

ROUGE
Côtes-du-Rhône AOP
Domaine Jamet 105

Bourgogne AOP
« Côte d'Or » Domaine
Les Petits Lieux 110

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques.
The list of allergens is available upon request - Net prices in euros - Service included - We do not accept checks.