



## HORS D'ŒUVRE

- Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan 24**  
Fried artichokes with salt flower, parmesan shavings
- Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin 28**  
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts
- Œufs & poireau mimosa 24**  
Eggs and leek mimosa
- Crevettes juste tiédies, huile d'olive, citron, piment et basilic 32**  
Warm shrimps, olive oil, lemon, chilli and basil
- Moules gratinées au four 26**  
Baked mussels
- Carpaccio de bar, straciatella, framboises, huile vierge et citron vert 36**  
Sea bass carpaccio, straciatella, raspberries, virgin olive oil and lime
- Asperges blanches et vertes juste tiédies, ravigote aux herbes fraîches 28**  
Warm white and green asparagus, fresh herb ravigote sauce
- Encornets sautés en persillade 30**  
Sautéed squids with garlic and parsley
- Cœur de burrata, betterave fumée, noisettes, balsamique blanc et myrtilles 30**  
Burrata heart, smoked beetroot, hazelnuts, white balsamic and blueberries
- Assiette de Pata Negra, pan con tomate 38**  
Pata Negra, pan con tomate
- Petites sardines d'Olivier Fuchs, pain de campagne 19**  
Olivier Fuchs' small sardines, farmhouse bread
- 6 gros escargots de Bourgogne 24**  
6 big Burgundy snails
- Salade de gambas, mangue, avocat, 38**  
vinaigrette au fruit de la passion  
Prawns salad, mango, avocado, passion fruit vinaigrette
- Tartare de thon\* au soja, velours d'avocat, citronnelle et gingembre 36**  
Tuna tartare with soy, mashed avocado, lemongrass and ginger
- Notre fameux pâté en croûte 32**  
Our famous meat pie
- Cuisses de grenouilles en persillade 34**  
Frog legs with garlic and parsley
- 6 huîtres Gillardeau n°3 36**  
6 Gillardeau n°3 oysters

## DESSERTS

- Chèvre de l'arrière-pays 12**  
Local goat cheese
- Saint-Marcellin affiné de la Ferme du Sabot 14**  
Mature Saint-Marcellin cheese from la Ferme du Sabot
- Crème caramel « Grand-mère » 16**  
Traditional crème caramel
- Profiteroles au chocolat 20**  
Profiteroles with chocolate sauce
- Baba au rhum ambré de la Martinique 18**  
Martinique dark rum baba
- La véritable tarte Tropézienne 16**  
The original tropezian pie
- Tarte soufflée au chocolat, glace café 18**  
Chocolate soufflé pie, coffee ice cream
- Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 16**  
French toasted sweet bun, salted caramel, vanilla ice cream
- Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 22**  
Giant whipped eggs to share
- Millefeuille « du Café » 18**  
« Le Café » style mille-feuille
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux 4/8/12**  
Selection of home-made ice creams and sorbets
- Les cerises à l'eau de vie « La Salamandre » 14**  
« La Salamandre » brandied cherries
- Nos pruneaux à l'Armagnac 14**  
Our prunes in Armagnac

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE BRUT		CHAMPAGNE ROSÉ	
La Cuvée, Laurent Perrier	160	La Cuvée Rosé, Laurent Perrier	240
ROSÉ		BLANC	
Côtes-de-Provence		Côtes-de-Provence	
2022 Grande Réserve	62	2022 Grande Réserve	65
Domaine de la Rouillère		Domaine de la Rouillère	
ROUGE			
Côtes-de-Provence			
2022 Grande Réserve	60		
Domaine de la Rouillère			

## PLATS

- Ravioles de ricotta, beurre citronné & herbes fraîches 36**  
Ricotta ravioli, lemon butter and fresh herbs
- Fusillis aux gambas et courgettes 46**  
Fusilli with prawns and zucchini
- Macaronis à la truffe noire et au foie gras, gratinés au parmesan 48**  
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese
- Cabillaud cuit au plat, confit de tomates, fenouil, 38**  
vierge de coriandre et citron caviar  
Cod fish, tomato confit, fennel, coriander virgin sauce and finger lime
- Pavé de bar, artichauts violets & asperges vertes, 48**  
beurre battu aigre doux  
Sea bass, purple artichokes and green asparagus, bittersweet whipped butter
- Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment 72**  
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili
- Sole meunière aux citrons confits 88**  
Meunière-style sole with lemon confit
- Le tartare « Des Lices » 34**  
« Des Lices » beef tartar
- Fricassée de volaille fermière aux morilles 42**  
Free-range chicken fricassée with morels
- Noix d'entrecôte Angus, cœur de sucrine, beurre Café de Paris 52**  
Cushion of rib steak Angus, sucrine salad, « Café de Paris » herb-flavoured butter
- Filet de bœuf Rossini 72**  
Rossini-style beef fillet
- Ris de veau croustillant, pousses d'épinards en salade 48**  
au vinaigre Barolo  
Crispy sweetbread, spinach sprouts salad with Barolo vinegar
- Belle côte de veau dorée au sautoir 54**  
Pan-fried veal chop
- Gigot d'agneau de lait rôti pour 2 54/pers**  
Roasted leg of suckling lamb for 2
- La côte de bœuf irish légèrement maturée, béarnaise pour 2 72/pers**  
Matured irish beef rib for 2

## GARNITURES

- Frites fraîches 12**  
Fresh French fries
- Ratatouille provençale 12**  
Provence-style, ratatouille
- Purée de pommes de terre 12**  
au beurre salé  
Mashed potatoes with salted butter
- Cœur de laitue, 12**  
huile d'olive citron  
Lettuce salad, olive oil and lemon



## SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only  
21



- LUNDI**  
**Pièce du Boucher**  
Butcher's choice of meat
- MARDI**  
**Filet de daurade à la plancha, sauce vierge**  
A la plancha sea bream fillet, virgin olive oil
- MERCREDI**  
**Salade César, poulet croustillant, croûtons dorés et parmesan**  
Caesar salad, crispy chicken, fried croutons and parmesan
- JEUDI**  
**Ravioles du Royans, émulsion de parmesan et roquette**  
Royan ravioli, parmesan emulsion and arugula salad
- VENDREDI**  
**Aïoli**  
Steamed cod fish with garlic mayonnaise
- SAMEDI**  
**Suprême de volaille rôtie, ail en chemise, frites fraîches**  
Roasted supreme of chicken, roasted garlic cloves, fresh fries
- DIMANCHE**  
**Rosbif, pomme purée**  
Roasted beef, mashed potatoes

## TOUS LES MIDIS

- Burger « du Café », 28**  
frites fraîches  
«Le Café» Burger, french fries
- Frisée aux lardons, œuf poché, 28**  
croûtons dorés  
Curly endive with diced bacon, poached egg, fried croutons

\* Albacore

La liste des allergènes est disponible sur demande - The allergen list and meat origin information are available upon request  
Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques - Net prices in euros - Service included - We do not accept checks

