

# BRASSERIE


# LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

## CARTE DE PRINTEMPS 2017

### ENTRÉES

<b>CROQUE MONSIEUR À L'HUILE DE TRUFFE NOIRE</b> 	<b>8,10 €</b>
<b>ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE, RAVIOLES DE CHAMPIGNONS</b>	<b>10,90 €</b>
<b>ŒUF EN MEURETTE</b>	<b>8,80 €</b>
<b>PATÉ CROUTE À LA ROYAL VEAU, MOUSSE DE CANARD</b>	<b>12,50 €</b>
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FRAISES FRAÎCHES</b>	<b>14,90 €</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE CÔTELÉE, SAUCE AU PESTO</b>	<b>12,90 €</b>
<b>SALADE VITAMINÉE ET GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ</b>	<b>13,30 €</b>

# BRASSERIE

# LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

## CARTE DE PRINTEMPS 2017

### VIANDES



*TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF*

*ONT L'APPELLATION « CHAROLAIS DE BOURGOGNE »*

<b>TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MINUTE, ET SES CONDIMENTS À PRÉPARER PAR VOS SOINS</b>	<b>16,80 €</b>
<b>* TARTARE DE BŒUF XXL (PORTION DOUBLÉE)</b>	<b>24,70 €</b>
<b>LA PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER, SUIVANT LA DÉCOUPE DU JOUR</b>	<b>A DÉCOUVRIR</b>
<b>BURGER DE BŒUF ENTRE DEUX GAUFRES DE POMMES DE TERRE</b>	<b>15,50 €</b>
<b>FILET D'AGNEAU EN PAPILLOTE D'HERBES</b>	<b>18,70 €</b>
<b>POULET FERMIER DE BRESSE, À LA CRÈME ET AUX MORILLES</b>	<b>19,90 €</b>
<b>FILET ENTIER DE CANNETTE POÊLÉ, SAUCE AU POIVRE VERT</b>	<b>17,30 €</b>

# BRASSERIE

# LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

## CARTE DE PRINTEMPS 2017

### ABATS

<b>TRANCHE DE FOIE DE VEAU FRANÇAIS ROSÉE EN PERSILLADE</b>	<b>19,90 €</b>
<b>ROGNON ENTIER DE VEAU FRANÇAIS, GRILLÉ OU DÉGLACÉ AU MADÈRE, ET CRÉMÉ</b>	<b>18,90 €</b>
<b>ANDOUILLETTE GRILLÉE SAUCE MOUTARDE</b>	<b>16,50 €</b>
<b>CERVELLE D'AGNEAU AVEC OU SANS CÂPRES</b>	<b>17,70 €</b>
<b>RIS DE VEAU GRILLÉ OU DÉGLACÉ AU PORTO, ET CRÉMÉ</b>	<b>22,70 €</b>

### POISSONS

<b>BAR GRILLÉ SUR COULIS DE POIVRONS DOUX</b>	<b>19,10 €</b>
<b>CABILLAUD À LA PROVENÇALE EN COCOTTE</b>	<b>18,30 €</b>
<b>AUTRE OPPORTUNITÉ DE LA PÊCHE</b>	<b>A CONSULTER</b>

# BRASSERIE

# LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

## CARTE DE PRINTEMPS 2017

### FROMAGES

<b>ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS</b>	<b>8,90 €</b>
<b>FROMAGE BLANC EN FAISSELLE SALÉ OU SUCRÉ OU FRUITS ROUGES</b>	<b>5,30 €</b>

### DESSERTS

(À DÉCOUVRIR LA CARTE DES DESSERTS)

### ACCOMPAGNEMENTS

**CAVIAR D'AUBERGINE**

**SALADE VERTE DU VAL DE SAÔNE**

**PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA**

**FRITES MAISON**

**RISOTTO**

BRASSERIE  
LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

**CARTE DE PRINTEMPS 2017**

**MENU LE FRANÇAIS**

**25 €**

**SALADE VITAMINÉE ET GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ**

**ŒUF EN MEURETTE**

**CROQUE MONSIEUR À L'HUILE DE TRUFFE NOIRE** 

**PIÈCE DU BOUCHER**

**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**

**CABILLAUD À LA PROVENÇALE EN COCOTTE**

**DEMI SAINT MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD**

**FROMAGE BLANC EN FAISSELLE SALÉ OU SUCRÉ OU FRUITS ROUGES**

**PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES**

BRASSERIE  
LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

**CARTE DE PRINTEMPS 2017**

**MENU LIBRE**

**(AU CHOIX À LA CARTE)**

**33 €**

**ENTRÉE**

**(AU CHOIX À LA CARTE)**

*STARTER (À LA CARTE)*

**PLAT**

**(AU CHOIX À LA CARTE)**

*MAIN COURSE (À LA CARTE)*

**FROMAGE OU DESSERT**

**(AU CHOIX À LA CARTE)**

*CHEESE OR DESSERT (À LA CARTE)*

# BRASSERIE

# LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

## **CARTE DE PRINTEMPS 2017**

### **FORMULES BRASSERIE**

**(TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS)**

*(LUNCHTIMES EXCLUDING SUNDAYS AND BANK HOLIDAYS)*

**10,90 €**

**PLAT**

*MAIN COURSE*

**14,10 €**

**ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT**

*STARTER AND MAIN COURSE OR MAIN COURSE AND DESSERT*

**17,30 €**

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT**

*STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT*

**À DÉCOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE**

*SEE OUR BLACKBOARD FOR DETAILS OF OTHER DISHES AVAILABLE*

BRASSERIE  
LE CAFÉ FRANÇAIS



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS SUR PLACE*

**CARTE DE PRINTEMPS 2017**

**MENU PETIT ECOLIER**

**(JUSQU'À 10 ANS INCLUS)**

**9,5 €**

**PLAT**

*MAIN COURSE*

**DESSERT**

*DESSERT*

**NOUS CONSULTER**

*ASK YOUR WAITER/WAITRESS*