

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

ENTRÉES / STARTERS



ŒUFS EN MEURETTE.

POACHED EGGS SERVED IN A RED WINE SAUCE

8,90 €

TERRINE DE CAMPAGNE A L'ÉCHALOTES.

HOME MADE PÂTÉ

13,50 €

PYRAMIDE AU FOIE GRAS,

COMPOTÉE DE PIGEONNEAUX AUX RAISINS BLONDS.

DUCK LIVER PATÉ WITH A PIGEON AND GRAPE COMPOTE

17,90 €

ESCARGOTS AU COULIS DE PERSIL PLAT.

SNAILS WITH FLAT-LEAF PARSLEY COULIS

14,10 €

VELOUTÉ LÉGER DE POTIMARRON AUX QUATRE ÉPICES,

EMIETTÉ DE CHÂTAIGNES ET COPEAUX DE FOIE GRAS.

PUMPKIN SOUP WITH PIECES OF CHESTNUTS AND DUCK LIVER PATÉ

13,80 €

SALADE VÉGÉTARIENNE,

ENDIVE, SALADE TRÉVISE,

CAROTTE ET CÉLERI MARINÉS AU CUMIN, SARRASIN GRILLÉ,

FOURME D'ÂMBERT ET POIRE CARAMÉLISÉE AU FOUR.

VEGETARIAN SALAD

ENDIVES, SALAD, CARROT AND FENNEL MARINATED WITH CUMIN, BLUE CHEESE AND CARAMELIZED PEAR

14,60 €

BRASSERIE LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

VIANDES / MEAT



*TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF
ONT L'APPELLATION
« CHAROLAIS DE BOURGOGNE »*



TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MINUTE, 17,50 €
A PRÉPARER PAR VOS SOINS.

RAW STEAK MADE FROM FINELY CHOPPED BEEF CHAROLAIS



LA PIÈCE DE BŒUF CHAROLAIS , 17,30 €
« JUSTE GRILLÉE » À LA FLEUR DE SEL.

THE BUTCHER'S DESK CHOICE "BEEF CHAROLAIS"

CROQUE MONSIEUR REVISITÉ À L'HUILE DE TRUFFE. 16,20 €

"CROQUE MONSIEUR" HOME MADE, TRUFFLE OIL

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS ROSSINI, 18,30 €

TRANCHE DE FOIE GRAS ET HUILE DE TRUFFE.

CHAROLAIS BEEF BURGER WITH A SLIDE OF DUCK LIVER AND TRUFFLE OIL

POULET FERMIER DE LA BRESSE, 23,90 €

À LA CRÈME ET AUX MORILLES.

CHICKEN FROM BRESSE SERVED WITH CREAM AND MORELS

FILET DE CANNETTE ENTIER, SAUCE AU POIVRE VERT. 18,90 €

DUCK BREAST WITH GREEN PEPPER SAUCE

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

ABATS / OFFAL

TRANCHE DE FOIE DE VEAU (ORIGINE FRANCE), ROSÉE EN PERSILLADE. <i>SLICE OF VEAL LIVER WITH CHOPPED PARSLEY</i>	20,90 €
ROGNON DE VEAU ENTIER (ORIGINE FRANCE), DÉGLACÉ AU MADÈRE, ET CRÉMÉ. <i>WHOLE KIDNEY SERVED WITH A MADERA SAUCE AND CREAM</i>	20,50 €
CERVELLE D'AGNEAU AVEC OU SANS CÂPRES. <i>LAMB BRAIN WITH OR WITHOUT CAPERS</i>	16,70 €
RIS DE VEAU FLAMBÉ AU COGNAC, À LA CRÈME, ET AUX MORILLES. <i>SWEETBREADS BLAZED WITH COGNAC SERVED WITH CREAM AND MORELS</i>	22,90 € SAUCE
CROUSTILLANT DE TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE. <i>CRISPY CALF'S HEAD, SAUCE RAVIGOTE</i>	16,90 €

POISSONS / FISH

PAVÉ DE LIEU JAUNE, AU BEURRE D'AGRUMES, CITRON CONFIT. <i>YELLOW POLLACK PAVÉ WITH A CITRUS CREAM, LEMON CONFIT</i>	18,20 €
SAINT JACQUES DANS SA COQUILLE. <i>SCALLOPS WITH CREAM</i>	21,30 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER. <i>SEAFOOD PLATTERS (ORDER 48H AHEAD)</i>	SUR COMMANDE 48H AVANT

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

FROMAGES / CHEESE

ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS.

8,90 €

CHEESE PLATTER

CERVELLE DE CANUT.

7,30 €

FRESH CHEESE WITH GARLIC AND HERBS

FAISSELLE D'ÉTREZ,

5,30 €

SALÉ OU SUCRÉ OU FRUITS ROUGES.

SOFT CREAM CHEESE SERVED WITH SALT, SUGAR OR RED FRUITS

DESSERTS / DESERT

(À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE)

(SEE OUR DESSERT MENU)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISH

UN AU CHOIX, (SUPPLÉMENT 4,00 €)

FRITES MAISON

HOME MADE FRENCH FRIES

PURÉE DE POMME DE TERRE AU MASCARPONE,

(HUILE DE TRUFFE SUPPLÉMENT 2,00 €)

MASHED POTATOES WITH MASCARPONE AND TRUFFLE OIL

ENDIVES BRAISÉES

BRAISED CHICORIES

EPINARDS FRAIS, AIL, CRÈME FRAICHE

SPINACH WITH GARLIC AND CREAM

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

MENU LE FRANÇAIS

26 €



ŒUFS EN MEURETTE

POACHED EGGS SERVED IN A RED WINE SAUCE

OU

VELOUTÉ DE POTIMARRON

BRISURES DE CHÂTAIGNES ET DE FOIE GRAS DE CANARD

PUMPKIN SOUP WITH PIECES OF CHESTNUTS AND DUCK LIVER PATÉ

OU

TERRINE DE CAMPAGNE A L ECHALOTES

HOME MADE PATÉ

LA PIÈCE DE BŒUF CHAROLAIS

THE BUTCHER'S DESK CHOICE "BEEF CHAROLAIS"

OU

CROQUE MONSIEUR MAISON À L'HUILE DE TRUFFE

"CROQUE MONSIEUR" HOME MADE, TRUFFLE OIL

OU

COQ AU VIN ROUGE

"COQ AU VIN" PREPARED WITH RED WINE

OU

FILET DE LIEU JAUNE,

EMULSION D'AGRUMES, FRUITS DE LA PASSION.

YELLOW POLLACK FILLET WITH A CITRUS CREAM, PASSION FRUIT

ASSIETTE DE FROMAGE

CHEESE PLATE

OU

FAISSELLE D'ÉTREZ SALÉE OU SUCRÉE OU FRUITS ROUGES

SOFT CREAM CHEESE SERVED WITH SALT, SUGAR OR RED FRUITS

OU

DESSERTS À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE

(AVEC ASTÉRISQUE *)

(SEE OUR DESSERT MENU WITH ASTÉRISQUE)

BRASSERIE
LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

MENU LIBRE

37 €

AU CHOIX À LA CARTE

(À LA CARTE)

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

OU

DESSERT (SUR L'ARDOISE)

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

FORMULES BRASSERIE

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

(LUNCHTIMES EXCLUDING SUNDAYS AND BANK HOLIDAYS)

À DÉCOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE

SEE OUR BLACKBOARD FOR DETAILS OF OTHER DISHES AVAILABLE

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

BRASSERIE
LE CAFÉ FRANÇAIS



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'HIVER 2018

MENU PETIT ECOLIER

(JUSQU'À 10 ANS INCLUS)

10,50 €

UN VERRE DE SIROP

ONE GLASS WITH SYRUP

PLAT

MAIN COURSE

DESSERT

DESSERT

NOUS CONSULTER

ASK YOUR WAITER / WAITRESS