

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

ENTRÉES / STARTERS



ŒUF EN MEURETTE

8,80 €

POACHED EGG SERVED IN A RED WINE SAUCE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD,

15,20 €

CHUTNEY DE FRUITS EXOTIQUES

DUCK LIVER PATÉ WITH EXOTIC FRUITS

TARTARE DE THON ROUGE À LA SARRIETTE,

13,90 €

SALADE DE FENOUIL

TUNA TARTARE, FENNEL SALAD

*** VERSION XXL**

18,70 €

VERRINE DE MELON, JAMBON CRU ET FETA

12,30 €

MELON, RAW HAM AND FETA IN A JAR

SALADE DE PÉTONCLES,

14,30 €

TOMATE, HARICOTS VERTS, CAROTTE ET RADIS

SEAFOOD SALAD, TOMATO, GREEN BEAN, CARROT AND RADISH

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS,

12,70 €

ŒUF MOLLET PANÉ ET HERBES AROMATIQUES

CRISPY VEGETABLES SALAD, POACHED EGG AND HERBS

*** VERSION XXL**

16,70 €

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

VIANDES / MEAT



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

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU À LA MINUTE, 16,80 €
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON

RAW STEAK MADE FROM FINELY CHOPPED CHAROLAIS BEEF

*** TARTARE DE BŒUF XXL 24,70 €**

** XXL VERSION, DOUBLE SIZE*

**LA PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER,
SUIVANT LA DÉCOUPE DU JOUR, FRITES MAISON**

THE BUTCHER'S DESK CHOICE

A DÉCOUVRIR

ASK THE WAITER



CROQUE MONSIEUR, FRITES MAISON ET SALADE 14,70 €

"CROQUE MONSIEUR" HOME MADE CHIPS AND SALAD

BURGER DE POULET, OIGNON ROUGE, 15,50 €

SALADE, FROMAGE, SAUCE DU CHEF, FRITES MAISON

CHICKEN BURGER, RED ONION, SALAD, CHEESE AND HOME MADE CHIPS

POULET FERMIER DE LA BRESSE, 19,90 €

À LA CRÈME ET AUX MORILLES, RIZ PILAF

CHICKEN FROM BRESSE SERVED WITH CREAM AND MORELS, RICE

CARRÉ D'AGNEAU (ORIGINE FRANCE) 19,30 €

SAUCE ROMARIN, LÉGUMES D'ÉTÉ

RACK OF LAMB, ROSEMARY SAUCE, SUMMER VEGETABLES

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

ABATS / OFFAL

TRANCHE DE FOIE DE VEAU (ORIGINE FRANCE), **19,90 €**
ROSÉE EN PERSILLADE, ECRASÉ DE POMME DE TERRE
SLICE OF VEAL LIVER WITH CHOPPED PARSLEY, MASH POTATOES

ROGNON ENTIER DE VEAU (ORIGINE FRANCE), **18,90 €**
GRILLÉ OU DÉGLACÉ AU MADÈRE, ET CRÉMÉ
WHOLE KIDNEY SERVED GRILLED OR SERVED
WITH A MADERA SAUCE AND CREAM, MASH POTATOES

CERVELLE D'AGNEAU AVEC OU SANS CÂPRES **16,70 €**
RIZ PILAF
LAMB BRAIN WITH OR WITHOUT CAPERS

POISSONS / FISH

DORADE ROYALE ENTIÈRE RÔTIE AUX AGRUMES **19,10 €**
SAUCE VIERGE, LÉGUMES D'ÉTÉ
ROASTED BREAM WITH CITRUS, SUMMER VEGETABLES

PAVÉ DE MERLU **18,30 €**
MOGETTES, SAUCE AU POIVRON CHORIZO DOUX
HAKE PAD, MOGETTES, SWEET PEPPER AND CHORIZO SAUCE

AUTRE OPPORTUNITÉ DE LA PÊCHE **A CONSULTER**
OTHER FISH DEPENDING ON THE TIDE *ASK THE WAITER*

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

FROMAGES / CHEESE

ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS **8,90 €**

CHEESE PLATTER

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE **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 DES DESSERTS)

(SEE OUR DESSERT MENU)

BRASSERIE

LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

MENU LE FRANÇAIS

25 €



ŒUF EN MEURETTE

POACHED EGG SERVED IN A RED WINE SAUCE

VERRINE DE MELON, JAMBON CRU ET FETA

MELON, RAW HAM AND FETA IN A JAR

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, ŒUF MOLLET PANÉ ET HERBES AROMATIQUES

CRISPY VEGETABLES SALAD, POACHED EGG AND HERBS

LA PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER, SUIVANT LA DÉCOUPE DU JOUR, FRITES MAISON

THE BUTCHER'S DESK CHOICE



CROQUE MONSIEUR, FRITES MAISON ET SALADE

"CROQUE MONSIEUR" HOME MADE CHIPS AND SALAD

BURGER DE POULET, OIGNON ROUGE, SALADE, FROMAGE, SAUCE DU CHEF, FRITES MAISON

CHICKEN BURGER, RED ONION, SALAD, CHEESE AND HOME MADE CHIPS

PAVÉ DE MERLU

MOGETTES, SAUCE AU POIVRON CHORIZO DOUX

HAKE PAD, MOGETTES, SWEET PEPPER AND CHORIZO SAUCE

DEMI SAINT MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD

TRADITIONAL FRENCH CHEESE FROM THE DAUPHINÉ REGION OF FRANCE

FROMAGE BLANC SALÉ OU SUCRÉ OU FRUITS ROUGES

SOFT CREAM CHEESE SERVED WITH SALT, SUGAR OR RED FRUITS

PANNA COTTA AU ROMARIN

ET À LA PULPE D'ABRICOT

PANNA COTTA WITH ROMARIN AND ABRICOT MARMELADE

BRASSERIE
LE CAFÉ FRANÇAIS



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

CARTE D'ÉTÉ 2017

MENU LIBRE

34 €

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 SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'ÉTÉ 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 SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

CARTE D'ÉTÉ 2017

MENU PETIT ECOLIER

(JUSQU'À 10 ANS INCLUS)

9,5 €

PLAT

MAIN COURSE

DESSERT

DESSERT

NOUS CONSULTER

ASK YOUR WAITER/WAITRESS