

FROMAGES

MORCEAU DE FROMAGE AU CHOIX : Camembert • Saint Maure • Roquefort	7
ASSIETTE DE BREBIS DU PAYS BASQUE ET CONFITURE DE CERISES NOIRES	8,8
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	11,8

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	11		
TARTE FINE AUX POMMES	8		
BABA ARROSÉ AU RHUM SAINT-JAMES	10		
PROFITEROLES MAISON	11		
COUPE DE FRAMBOISES FRAÎCHES ET CHANTILLY	10		
CRÈME BRULÉE	8		
COULANT CHOCOLAT ET SON COULIS DE FRUITS	9,2		
OMELETTE NORVÉGIENNE	10		
DESSERT DU JOUR	8		
		<i>Crêpes</i>	
		Sucre	5,9
		Chantilly	6,9
		Chocolat chaud	6,9
		Chocolat & chantilly	7,9
		Confiture	6,9
		Flambées	9
		Crêpitéroles	9
		Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	

GLACES & SORBETS

GLACES

Caramel fleur de sel • Café • Chocolat noir • Rhum raisins • Fraise • Menthe • Pistache • Noix • Noix de coco • Nougat • Vanille de Madagascar

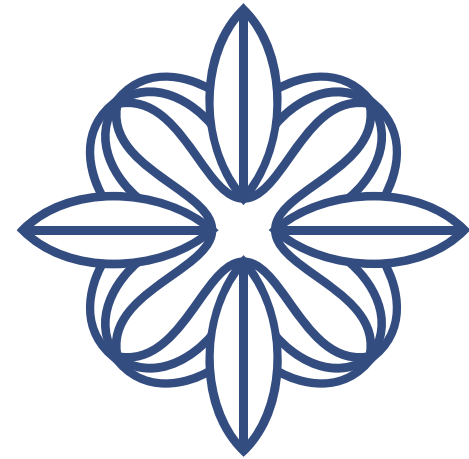
2 BOULES	6,2	3 BOULES	8	SUPP. CHOCOLAT	1
----------	-----	----------	---	----------------	---



SORBETS

Framboise • Pêche • Fruit de la passion • Citron vert • Poire • Mangue • Cassis •

Dame Blanche	Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9,8
Fraise Melba	Glace vanille et fraise, fraises selon saison, coulis fruits rouges, chantilly	9,8
Café ou chocolat liégeois	Glace café ou chocolat, sauce café	9,8
Poire Belle Hélène	Glace vanille et chocolat, poire pochée, chantilly	9,8
Coupe colonel	Glace citron vert, Vodka	12
Expérience à la Menthe Créole	Glace menthe avec Get 27	12
Café Français	Glace rhum raisin, Rhum	12
Général	Glace vanille, Cognac	12
Péché mignon	Glace vanille, Whisky	12
Williamine	Glace vanille, crème de pêche	12
	Glace poire, Alcool de poire	12



LE CAFÉ FRANÇAIS

DEPUIS 1899

La
BRASSERIE

SERVICE CONTINU
12H - 23H

LES HUITRES

GILLARDEAU N°3	x6 : 22	x9 : 33	x12 : 44
CAP-FERRET N°3	x6 : 18	x9 : 27	x12 : 36

DEGUSTATION : IMPÉRATRICE & GILLARDEAU	x6 : 20	x12 : 40
DEUX SAUCISSES EN ACCOMPAGNEMENT		6,2
VERRE D'ENTRE-DEUX-MERS		6,5



LES ENTREES

OEUFS MIMOSA DU CAFÉ FRANCAIS 		9,5
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE «LABEL ROUGE»	x6	12
SOUPE DE POISSONS MAISON		14
SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME ACIDULÉE		16
TOMATES D'ANTAN ET BURRATA		17
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT		20
Confiture de piquillos au piment d'espelette		



LES SALADES

SALADE CAESAR		20
Romaine, sauce caesar, parmesan, tomates, filets de poulet panés		
ASSORTIMENT DE LÉGUMES CONFITS EN SALADE 		20
SALADE OCÉANE		22
Saumon Gravelax, crevettes roses, légumes marinés, tomates, filet de saumon, sauce cocktail		
SALADE LANDAISE		25
Salade, tomates, haricots verts, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, oeuf dur		

FORMULES DU MIDI

Servies uniquement du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

ENTRÉE + PLAT	23,9	ENTRÉE DU JOUR	11,5
PLAT + DESSERT	22,5	PLAT DU JOUR	17,5
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	27,8	DESSERT DU JOUR	8

LES POISSONS



PAVÉ DE CABILLAUD ET SON AÏOLI, PURÉE MAISON ET LÉGUMES	26
POISSON DE LA CRIÉE, PURÉE MAISON ET LÉGUMES	26
GAMBAS SAUVAGES, RISOTTO AUX HERBES FRAÎCHES	28
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE, PURÉE MAISON ET LÉGUMES	38

LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE	21
CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, POMMES GRENAILLES	24
BURGER DU CAFÉ FRANÇAIS	
BUN'S DE NOTRE BOULANGER, ROQUETTE, TOME D'AQUITAINE ET PICKLES D'OIGNONS	24
JOUE DE PORC BRAISÉE, PURÉE MAISON	26
CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU	28
CHAMPIGNONS DÉGLACÉS AU PORTO, PURÉE MAISON	
SOURIS D'AGNEAU (12H) CONFITE AU THYM ET MIEL	28
ENTRECÔTE GRILLÉE ENV 350G, FRITES ET SALADE	29
FILET DE BOEUF GRILLÉ SAUCE MORILLES, FRITES ET SALADE	34

SUGGESTIONS - Voir ardoise

RISOTTO DE COQUILLETES AUX LEGUMES 	20
VENDREDI : TÊTE DE VEAU (D'OCTOBRE A AVRIL)	22
MARDI : FOIE DE VEAU	26

MENU ENFANT (-12ANS)

12,5

STEAK HACHÉ A LA MINUTE • FILET DE POISSON FRAIS •
ESCALOPE DE POULET • CHIPOLATAS

Garniture au choix : purée, frites, légumes

GLACE 2 BOULES • GATEAU AU CHOCOLAT

SUCETTE