



LE CAFÉ FRANÇAIS  
DEPUIS 1899

## Soirée animée par les NAPKINGS'

*Live MUSIC JAZZ & BLUES*

### MENU *Valentine's DAY*

#### ENTRÉES

- Foie gras, mi-cuit, Chutney de fruits de saison, cake au Carambar
- Saumon fumé maison, crème acidulée au citron et aneth
- 6 Huitres (n°3) du Banc d'Arguin
- Saint-Jacques Mariné à cru, parmesan et pickles d'oignons rouges
- Ballotine de magret farcie aux morilles, vinaigrette au jus de viande
- Maki de Tourteaux, crémeux de céleri au curry rouge, sauce aigre douce

#### PLATS

- Filet de bœuf, gnocchis de patates douces et champignons
- Magret de canard frites et salade, sauce au poivre
- Côte de cochon de la ferme d'Abotia, purée Maison, jus réduit
- Saint-Jacques rôti, crémeux de panais et légumes d'automne rôties, crème safranée
- Pavé de cabillaud Skrej, légumes croquants et bouillon au senteurs asiatiques  
Gambas snackée, risotto aux champignons, crème de Porto

#### DESSERTS

- Profiteroles Maison
- Crème brûlée à la vanille
- Baba au rhum du Café Français
- Cœur chocolat/framboise
- Sphère Vanille/passion

ENTREE - PLAT - DESSERT : 75 €

ENTREE – PLAT OU PLAT - DESSERT : 65 €

## DESSERTS

GLACES ET SORBETS	6,2
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8
ÎLE FLOTTANTE	10
TARTE FINE AUX POMMES	10
BABA ARROSÉ AU RHUM SAINT-JAMES	10
SALADE DE FRUIT FRAIS, CRUMBLE DE PISTACHE	10
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE	10
CAFÉ GOURMAND	11
PROFITEROLES MAISON	11
COUPES GLACEES	9,8

chocolat liegeois, café liegeois, dame blanche

## Crêpes Gaufres à 15h

Sucre	5,9
Chantilly	6,9
Nutella	6,9
Chocolat chaud	6,9
Chocolat & chantilly	7,9
Confiture	6,9
Flambées	9
Crépitéroles	9

## MENU BRASSERIE

Servi tous les soirs et le week-end

**FLAN DE CREVETTES**, saveurs asiatiques.

ou

**TERRINE DE CAMPAGNE MAISON**

ou

**6 HUÎTRES N°3 CAP FERRET +5€**

\*\*\*\*\*

**CONFIT DE CANARD MAISON,**  
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET SALADE

ou

**FILET DE MERLU PLANCHÉ,**  
MÉLI MÉLO DE LÉGUMES, BEURRE BLANC

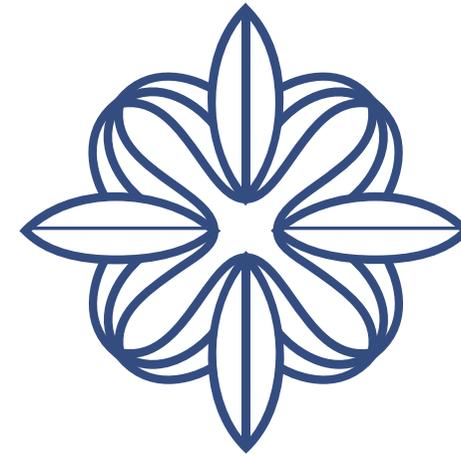
\*\*\*\*\*

**BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN**

ou

**CRÈME BRULÉE**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**39€**



# LE CAFÉ FRANÇAIS

DEPUIS 1899

La  
BRASSERIE

## TAPAS à partager

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	10
SAUMON FUMÉ MAISON	16
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22
PLANCHE MIXTE	25

## LES HUITRES

GILLARDEAU N°4	x6 : 22	x9 : 33	x12 : 44
CAP FERRET N°3 de Monsieur Bidondeau	x6 : 18	x9 : 27	x12 : 36

DÉGUSTATION : CAP FERRET & GILLARDEAU	x6 : 20	x12 : 40
---------------------------------------	---------	----------

CRÉPINETTE TRUFFÉE	6,5
--------------------	-----

VERRE D'ENTRE-DEUX-MERS	6,5
-------------------------	-----



## À partager

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	10
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22
PLANCHE MIXTE	25

## LES ENTREES

OEUF MIMOSA AU THON DU CAFÉ FRANÇAIS	9,5
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	x6 12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON	12
SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON ET ANETH	16
CHIPIRONS À LA PLANCHA, AUX POIVRONS	16,8
BURRATA CREMEUSE AUX LEGUMES D'AUTOMNE, VINAIGRETTE AUX PIGNONS DE PIN	17
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, CHUTNEY À LA FIGUE	20

## 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 fumé maison, 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	

## LES POISSONS

POISSON DE LA CRIÉE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON ET LÉGUMES	26
PAVÉ DE CABILLAUD ET SON AÏOLI, 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 PRÉPARÉ, FRITES MAISON ET SALADE	21
CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, POMMES GRENAILLES	24
BURGER DU CAFÉ FRANÇAIS	
BUN'S DE NOTRE BOULANGER, ROQUETTE, MORBIER ET PICKLES D'OIGNONS	24
MAGRET DE CANARD, FRITES ET SALADE, SAUCE AUX POIVRES	28
ENTRECOTE GRILLÉE, ÉCHALOTTES CONFITES, FRITES ET SALADE	29

## SUGGESTIONS du Jour

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE ET POMMES DE TERRE VAPEURS	25
CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU ET FOIE DE VEAU CHAMPIGNONS DÉGLACÉS AU PORTO, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	26
OMELETTE AUX CÈPES, FRITES MAISON ET SALADE	28
CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON PRUNIER, 30g	75

## FROMAGES

MORCEAU DE FROMAGE AU CHOIX : Camembert • Saint Maure • Comté	7
ASSIETTE DE BREBIS DU PAYS BASQUE ET CONFITURE DE CERISES NOIRES	8,8
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	13,5

## MENU ENFANT (-12ANS)

AU CHOIX : STEAK HACHÉ À LA MINUTE • FILET DE POISSON FRAIS • ESCALOPE DE POULET

Garniture au choix : purée, frites, légumes

GLACE 2 BOULES ou GATEAU AU CHOCOLAT

SUCETTE 12,5