

◆ **LES FROMAGES** ◆

Saint-Marcellin 12€

Sainte-Maure-de-Touraine 12€

◆ **LES DESSERTS** ◆

Café & Gourmandises 14€

Délicieuse salade de fruits 14€

Pavlova fruits rouges 15€

Pain perdu & caramel beurre salé 14€

Tarte maison 12€

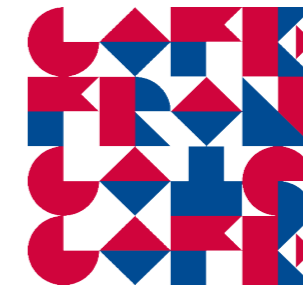
Mille feuille, crème vanille 15€

Crème brûlée du Café Français 12€

Moelleux au chocolat, crème glacée noisette 13€

Glaces : Vanille, Pistache, Noisette, ou Chocolat 10€

Sorbets : Griotte, Mangue ou Citron vert 10€



◆ **LES FORMULES DU CHEF** ◆  
**DEJEUNER & DINER**

*(Hors week-end et jours fériés)*

*12h00/15h00 -19h30/00h00*

**Entrée / Plat / Dessert 38€**

**Entrée / Plat 28€**

**Plat / Dessert 28€**

◆

*Velouté Dubarry 11€*

*ou*

*Oeuf Tunatello 11€*

◆

*Curry d'agneau & riz 18€*

*ou*

*Coquillettes au jambon & parmesan 18€*

◆

*Duo de chocolat en verrine 11€*

**Café Français**

3, place de la Bastille 75004 Paris

Tel.01.40.29.04.02 Fax.09.59.42.04.02

[www.beumarly.com](http://www.beumarly.com)

\*Tous nos plats sont "faits maison". Ils sont élaborés sur place par notre équipe et selon nos recettes, à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse.

◆ **LES SALADES** ◆

Saladier *du Café Français* 22€

Salade Caesar, *poulet & bacon* 18€

Belle salade d'endives, *roquefort & noix* 14€

◆ **LES SANDWICHS** ◆

Club sandwich, *poulet & bacon* 19€

Steak-sandwich, *comme un cheese burger* 21€

Croque monsieur *Beaumarly* 16€

◆ **LES OEUFs** ◆

Omelette ou oeufs brouillés *natures* 12€

*\*Mixtes, fromage, jambon, herbes* 16€

Oeufs bénédicte *bacon ou saumon fumé* 16€

◆ **A PARTAGER** ◆

Sardinas de Galice *& pain grillé* 18€

Culatello de Parme, *tranché finement & pain grillé* 22€

Tarama blanc maison *& pain grillé* 15€

Foie gras de canard *& pain de campagne* 20€

Saumon fumé *& blinis* 22€

◆ **EN NOVEMBRE** ◆

◆ **LES ENTREES** ◆

Pot-au-feu Café Français, *légumes croquants & boeuf aux herbes* 14€

Haricots verts *& champignons* 13€

Artichaut gros Camus *tiède, vinaigrette* 16€

Oeuf poché, *crème de champignons* 12€

Poireaux cuits fondants *"Mimosa"* 13€

Le saumon mariné, *sauce Tozasu* 19€

Ceviche minute de cabillaud, *pointe d'épices* 15€

Belle poêlée de Champignons 21€

◆ **LES "TRADITIONS"** ◆

Merlan de ligne *"Colbert Tradition", sauce tartare* 31€

Bourguignon *cuisiné doucement en cocotte* 24€

◆ **LES PLATS** ◆

Penne, *tomates cerises & basilic* 18€

Flanchet de boeuf, *tartare minute assaisonné pour vous* 21€

Le chateau filet *& béarnaise* 36€

Steak, *en sautoir vraiment aux poivres* 26€

La Milanaise, *noix de veau fine & croustillante* 28€

Foie de veau, *sauce raisins & balsamique* 27€

Suprême de Poulet jaune, *jus court & bonne purée* 25€

Saumon, *le dos rôti & sauce choron* 27€

Cabillaud *cuit doucement, lait caillé, raifort & citron vert* 29€

Gambas croustillantes *poivre & sel* 29€