

◆ LA FORMULE DU CHEF ◆

Entrée / Plat / Dessert 38€
Entrée / Plat 28€
Plat / Dessert 28€

Ravioles de Royan 11€
Ou
Tarte fine provençale 11€

◆

Risotto printanier 18€
Ou
Onglet de boeuf à l'échalotte & purée maison 18€

◆

Compote de fraises & rhubarbe 11€

◆ LES SALADES ◆

Saladier du Café Français 22€
Salade Caesar, poulet & bacon 18€
Belle frisée aux lardons & oeuf mollet 16€
Belle laitue, avocat, huile d'olive & citron 14€
Salade de tomates «Tradition» & oeuf mollet 15€

◆ LES SANDWICHES ◆

Club sandwich : Poulet & bacon 19€
Ou **Saumon fumé 22€**
Cheeseburger du Café Français 21€
Croque monsieur Beaumarly 16€

◆ A PARTAGER ◆

Charcuterie délicieuse en ardoise 29€
Tarama blanc maison & pain grillé 15€
Foie gras de canard & pain de campagne 21€
Culatello de Parme, tranché finement & pain 22€
Saumon fumé & blinis 24€
«Spats» légèrement fumés à l'huile d'olive 18€

◆ LES «TRADITIONS» ◆

Escargots de Bourgogne, Eric Robert MOF 16€
Boeuf bourguignon, cuisiné en cocotte 24€
Merlan de ligne «Colbert Tradition» 31€
Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan 21€

◆ A LA CARTE ◆

◆ LES ENTRÉES ◆

Le Gaspacho «Andalou» 12€
Asperges blanches & vinaigrette 18€
Salade d'haricots verts & champignons 13€
Quinoa rouge & blanc, menthe & mangue 14€
Melon & culatello tranché finement 21€
Le saumon mariné, sauce Tozasu 19€
Ceviche de cabillaud aux épices 16€
Croustillant de chèvre frais, miel & romarin 15€
Tomates anciennes & Burrata crémeuse 18€

◆ LES PLATS ◆

Penne tomates & basilic, doucement épicées 18€
Oeufs bénédicte bacon ou saumon fumé
ou **avocat 16€**

Tartare de boeuf, assaisonné pour vous 21€
Steak, en sautoir vraiment aux poivres 26€
Filet de boeuf maturé & sauce bearnaise 37€

Côtelettes d'agneau, jus au romarin & haricots verts 34€
La Milanaise, noix de veau fine & croustillante 28€
Foie de veau, sauce raisins & balsamique 27€
Suprême de poulet rôti, jus court & bonne purée 25€

Saumon, le dos rôti & sauce choron 27€
Cabillaud cuit doucement, pousses d'épinard,
huile d'olive & combava 29€
Thon mi-cuit au sésame sauce Thai & riz blanc 31€

◆ LES FROMAGES ◆

Belle sélection de fromages 16€
(Brie de Meaux, Comté, & Sainte-Maure-de-Touraine)

◆ LES DESSERTS ◆

Fraises, framboises & chantilly 18€
Macaron citron & framboises 14€
Crème brûlée du Café Français 11€
Ile flottante & crème anglaise 12€
Pain perdu & sirop d'érable 15€
Tarte aux pommes «façon Bourdaloue» 12€
Pavlova aux fruits rouges 15€
Délicieuse salade de fruits 14€
Mille feuille, crème vanille 15€
Moelleux au chocolat & glace vanille 13€
Café & Gourmandises 14€
Glaces ou Sorbet (2 parfums au choix) : Vanille, Café,
Fraise, Mangue, Chocolat, citron ou Caramel 10€

◆ AU VERRE ◆

◆ LE CHAMPAGNE ◆

Veuve Clicquot Brut 14€
Veuve Clicquot Brut Piscine 16€

Veuve Clicquot Rosé 16€
Veuve Clicquot Rosé Piscine 18€

◆ LE VIN BLANC ◆

Côtes du Rhône,
Grand Romane 2017 8€
Jean Lamat,
Saint-Croix-du-Mont 2014 9€
Chablis 1er Cru,
« Les Fourneaux » Charlynicolle 2017 11€
Pouilly Fumé,
«Terres Blanches » Saget 2016 11€
Sancerre le Vallon,
Domaine Terres Blanches 2016 12€

◆ LE VIN ROSÉ ◆

Coteaux d'Aix en Provence
« Château La Coste » 2017 6€
Côtes de Provence « Whispering Angel »,
Château d'Esclan 2017 9€

◆ LE VIN ROUGE ◆

Chinon,
Domaine Gasnier 2017 bio 9€
Pic Saint Loup,
Domaine du Haut Lirou 2015 9€
Côtes du Rhône,
Novice Clos des Mourres bio 2017 8€
Chorey Les Beaune
A Guyon 2012 13€
Crozes Hermitage
David Raynaud 2016 8€
Bordeaux
Maucaillou 2015 7€
Château Canon Pecresse 2012
Canon Fronsac 10€
Petit Corbin Espagne,
Saint Emilion Grand cru 2014 11€
Les Hauts de Smith,
Pessac Léognan 2014 13€

◆ THE CHEF MENU ◆

Starters / Main courses / Dessert 38€

Starters / Main course 28€

Main course / Dessert 28€

◆

" A l'ardoise"

(Ask our staff for the suggestions)

◆ SALAD ◆

The «Café Français» salad 22€
Caesar salad, Chicken & bacon 18€
French salad & bacon cubes, soft boiled egg 16€
Lettuce, avocado, olive oil & lemon 14€
Tomatoes salad & poched egg 15€

◆ SANDWICHS ◆

Club sandwich, chicken & bacon 19€
Club sandwich, smoked salmon 22€
Cheese burger of Café Français 21€
«Croque monsieur» Beaumarly 16€

◆ TO SHARE ◆

Delicious plate of cold meats & grilled bread 29€
«Culatello de Parme» ham & grilled bread 22€
Home-made white tarama & grilled bread 15€
Duck «Foie Gras» & sliced bread 21€
Smoked salmon & blinis 24€

◆ TRADITIONAL DISHES ◆

«Bourgogne» snails, french recipe 16€
«Bourguignon» beef recipe, gently cooked in the pot 24€
Line caught whiting, «The Colbert Tradition» recipe, tartare sauce 31€
Carpaccio of beef, roquette salad & parmesan cheese 21€

◆ MENU ◆

◆ THE STARTERS ◆

The Andalou gaspacho 12€
Asparagus & vinaigrette 18€
Green beans & mushrooms 13€
Quinoa, mango & minth 14€
Marinated salmon, Tozasu sauce 19€
Ceviche of cod with spices 16€
Crispy fresh goat cheese, honey & rosemary 15€
Tomatoes & creamy burrata 18€
Melon & Culatello ham 21€

◆ MAIN COURSES ◆

Penne tomato & basil, gently spicy 18€
«Benedicts eggs» bacon or smoked salmon
or avocado 16€

Beef tartare, minute made, seasoned for you 21€
Traditional steak, pepper sauce 26€
Matured beef tenderloin & bearnaise sauce 37€

Lamb chop, rosemary juice & fresh green beans 34€
«Milanaise», crispy veal scallop 28€
Veal liver, grapes fruit sauce & balsamic 27€
Roasted chicken, reduced sauce & home-made
mash potatoes 25€

Salmon, roasted back & «choron» sauce 27€
Cod filet, spinach leaves with olive oil & lemon 29€
Sesame seared Thuna «mi-cuit», Thai sauce
& plain rice 31€

◆ CHEESES ◆

A nice selection of french cheeses 16€
(Brie de Meaux, Comté & Sainte-Maure-de-Touraine)

◆ DESSERTS ◆

Strawberries, raspberries & whipped cream 18€
Lemon macaroons & raspberries 14€
Café Français «Crème brûlée» 11€
Floating island & «creme anglaise» 12€
French toast & maple syrup 15€
Apple pie & almond 12€
Pavlova with red fruit 15€
Delicious fruits salad 14€
«Mille feuille», vanilla cream 15€
Creamy hot chocolate cake & vanilla ica cream 13€
«Café gourmand» 14€ OR «Champagne gourmand» 23€
Ice cream (2 flavours): Vanilla, Coffee or Caramel 10€
Sorbets (2 flavours): Strawberry, Mango, Chocolate or

◆ AU FRAIS ◆

33cl. Evian / Perrier 6€
50cl. Evian / Badoit verte 7€
75cl. Evian / Badoit verte, rouge 8€
75cl. Chateldon 8€
33cl. Coca-Cola light, zéro 6€
25cl. Orangina / Pschitt Limonade 6€
25cl. Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 6€
25cl. Jus de fruits et nectars Granini Orange,
Pomme, Abricot, Ananas ou Tomate 6€

◆ LES THÉS GLACÉS 20CL ◆ 6€

Thé pêche:
Thé noir & pêche
Thé citron
Thé noir, curcuma & citron vert
Thé Oriental:
Thé vert, menthe & sucre de canne
Thé fruité:
Roiboos vanille, framboises fraiches
& fraise

◆ LES CURES DÉTOX ◆ 8€
(Fruits pressés à froid, sur place 20cl)

Cure A
Jus de carottes
Cure B
Carottes, pommes & gingembre
Cure C
Poires, kiwis, épinards & pommes
Cure D
Betteraves, oranges, carottes & gingembre
Cure E
Concombres, citron, pommes & menthe

◆ LES CAFÉS ◆

Café Espresso ou Décaféiné 3€
Double Espresso, Café Crème 6€
Chocolat 6€
Cappuccino 7€
Grog au rhum, Irish coffee 10€

◆ LES INFUSIONS ◆

6€
Camomille, Verveine, Menthe poivrée

◆ LES THÉS
«MARIAGE FRÈRE» ◆
6€

Darjeeling : Thé noir indien raffiné
Ceylan : Thé noir Sri Lankais
Earl-Grey : Thé noir aromatisé à la bergamotte
Marco-Polo : Thé noir fruité & fleuri
Jasmin : Thé vert aromatisé au jasmin
Roiboos à la vanille bourbon (Déthéiné)
Empereur : Thé noir fumé
Fujiyama : Thé vert japonais