

Entrée / Plat / Dessert 38€

Entrée / Plat 28€

Plat / Dessert 28€

◆

Velouté de potimarron 11€

ou

Quiche au saumon 11€

◆

Civet de sanglier & purée maison 18€

Ou

Brandade de cabillaud & mesclun 18€

◆

Clémentines givrées 11€

◆ **NOS HUÎTRES « MAISON AMELIE »** ◆
SUR PLACE OU A EMPORTER

Fines de Claire N°2 (par 6) 19€

Spéciales de Claire N°2 (par 6) 23€

*3 Fines de Claire N°2 &
1 verre de Château de la Mulonnière 2015 15€*

◆ **LES SALADES** ◆

Saladier du Café Français 22€

Salade Caesar, poulet & bacon 18€

Belle frisée aux lardons & oeuf mollet 16€

Endives & roquefort 14€

◆ **LES SANDWICHS** ◆

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 grillé 22€

Saumon fumé & blinis 24€

◆ **LES OEUFS** ◆

Omelette ou oeufs brouillés natures 12€

** (au choix) fromage, jambon, herbes, bacon,
champignons ou saumon fumé 16€*

Oeufs bénédicte bacon ou saumon fumé

ou avocat 16€

◆ **LES ENTREES** ◆

*Le Pot au feu «signature Café Français» & boeuf aux
herbes 14€*

Poireaux fondants & vinaigrette 13€

Crabe & avocat 16€

Oeuf poché & crème de champignons 13€

Le saumon mariné, sauce Tozasu 19€

Artichaut entier & vinaigrette truffée 15€

Ceviche de cabillaud aux épices 16€

Croustillant de chèvre frais, miel & romarin 15€

◆ **LES "TRADITIONS"** ◆

Escargots géants de Bourgogne, Eric Robert MOF 16€

Boeuf bourguignon, cuisiné doucement en cocotte 24€

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

◆ **LES PLATS** ◆

Penne tomates & basilic, doucement épicées 18€

Tartare de boeuf, assaisonné pour vous 21€

Steak, en sautoir vraiment aux poivres 26€

Filet de boeuf maturé & sauce bearnaise 37€

Parmentier de canard & cèpes 24€

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 Thaï & riz blanc 31€

Noix de Saint Jacques juste poêlées, beurre blanc 31€

◆ **LES FROMAGES** ◆

Belle sélection de fromages 16€

(Brie de Meaux, Comté, & Sainte-Maure-de-Touraine)

◆ **LES DESSERTS** ◆

Poire Belle Hélène 12€

Crème brûlée du Café Français 11€

Ile flottante & crème anglaise 12€

Pain perdu & sirop d'érable 15€

Tarte aux pommes "façon Bourdalou" 12€

Délicieuse salade de fruits 14€

Mille feuille, crème vanille 15€

Moelleux au chocolat & glace vanille 13€

*Café & Gourmandises 14€ ou Champagne & Gourman-
dises 23€*

*Glaces (2 parfums au choix) : Vanille, Café ou Caramel
beurre salé 10€*

Sorbets (2 parfums au choix) : Fraise, Mangue, Chocolat

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES ET LES TICKETS RESTAURANT.