

#SafeTogether

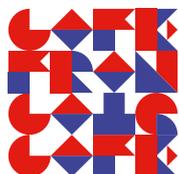
LA CARTE

LES BOISSONS SOFT

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

LES VINS

Prix nets en euros et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant.
Un tableau des allergènes complet est à disposition à l'accueil du restaurant.
*Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés sur place,
par nos équipes et selon nos recettes,
à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse.



LA CARTE

LES SALADES

- Saladier du Café Français 22
- Salade Caesar, poulet & bacon 18
- Salade d'haricots verts & champignons 13
- Salade de tomates «Tradition»
& oeuf mollet 15

LES SANDWICHS

- Club sandwich Poulet & bacon 19
ou Saumon fumé 22
- Cheeseburger du Café Français 21
- Croque monsieur Beaumarly 16

LES OEUFS «BIO»

- Omelette, oeufs au plat
ou oeufs brouillés natures 12
- Avec (au choix) : fromage, jambon, herbes,
saumon, bacon, champignons 16
- Oeufs bénédicte bacon ou saumon fumé
ou avocat 16

À PARTAGER

- Charcuterie délicieuse en ardoise 29
- Tarama blanc maison & pain grillé 15
- Foie gras de canard & pain de campagne 22
- Culatello de Parme, tranché finement
& pain grillé 22
- Saumon fumé & blinis maison 24

LES ENTRÉES

- Le Gaspacho «Andalou» 12
- Belle assiette de melon 12
& Culatello de Parme 21
- Artichaut tiède et vinaigrette 14
- Croustillants de chèvre frais,
miel & romarin 15
- Ceviche de cabillaud aux épices 16
- Poêlée parisienne de champignons 17
- Le saumon mariné, sauce Tozasu 19
- Tomates anciennes & Burrata crémeuse 18
- Escargots géants de Bourgogne,
Eric Robert MOF 16



LES PLATS

Penne tomates & basilic,
doucement épicées 18

Tartare de boeuf, assaisonné pour vous,
frites maison & mesclun 21

Steak, en sautoir vraiment aux poivres,
frites maison 26

Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan,
frites maison 21

Traditionnel «bœuf-carottes»
& bonne purée 24

Foie de veau, sauce raisins et balsamique
& bonne purée 27

La Milanaise, noix de veau fine
& croustillante, *penne à la tomate* 28

Suprême de poulet rôti, jus court
& bonne purée 25

Saumon, le dos rôti & sauce choron,
& bonne purée 27

Cabillaud cuit doucement,
pousses d'épinard, huile d'olive
& combava, bonne purée 31

Carpaccio d'espadon, huile d'olive
& yuzu, *frites maison* 25

Thon cuit-cru au sésame, sauce thaï
et riz blanc 31

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Pain Perdu exquis & sirop d'érable 15

Delicieuse salade de fruits 14

Crème brûlée tradition 11

Pavlova aux fruits rouges 15

Moelleux au chocolat & glace vanille 13

Ile flottante et crème anglaise 12

Mille-feuille à la vanille 15

Tarte traditionnelle à la mirabelle 12

Café & Gourmandises 14

ou Champagne & Gourmandises 23

LES GLACES

Glaces (2 parfums au choix) 10

Vanille, Café ou Noisette

Sorbets (2 parfums au choix) 10

Framboise, Noix de coco, Chocolat ou Citron

Le Banana Split 17

Glace vanille, framboise, chocolat, banane,
chantilly & chocolat

La dame Blanche 15

Glace vanille, chantilly, copeaux d'amandes



LES SOFTS

THÉS GLACÉS MAISON 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 fraîches & fraise

FRUITS PRESSÉS 20CL 7€

Orange / Pamplemousse / Citron

CURES DÉTOX 20CL 8€

(Fruits pressés à froid, sur place)

Cure A Jus de carottes

Cure B Carottes, pommes & gingembre

Cure C Poires, kiwis, épinards & pommes

Cure D Concombres, citron, pommes & menthe

Shot « Boost » de gingembre 4

AU FRAIS

Evian / Perrier 33cl 6

Evian / Badoit verte 50cl 7

Evian / Badoit verte, rouge, Chateldon 75cl 8

Coca-Cola light, zéro 33cl 6

Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes

Agrum', Pschitt Limonade 25cl 6

Jus de fruits & nectars Granini Orange,
Pomme, Abricot, Ananas, Tomate 25cl 6

Red bull 25cl 7

Cidre brut « Fils de Pomme » Bio 25cl 8

SMOOTHIES MAISON 33CL 8€

Brazilian Ananas, fraise & banane

Indochine Lychee, citron vert, menthe fraîche

CAFÉS

Café Espresso ou Décaféiné 3

Double Espresso, Café Crème 6

Chocolat 6

Cappuccino 7

Lait chaud vanille ou miel 6

Latte (chantilly) Cannelle, Noisette,
Caramel ou Vanille 7

Chocolat viennois ou Café viennois 7

Grog au rhum, Irish coffee 10

Vin chaud cannelle 8

THÉS

INFUSIONS 6€

Camomille, Verveine,

Menthe poivrée ou Tilleul

MARIAGE FRÈRES 6€

Darjeeling Thé noir indien raffiné

Ceylan Thé noir Sri Lankais

Earl-Grey Thé noir aromatisé à la bergamote

Marco-Polo Thé noir fruité & fleuri

Jasmin Thé vert aromatisé au jasmin

Rooibos à la vanille bourbon (Déthéiné)

Empereur Thé noir fumé

Fujiyama Thé vert japonais

KUSMI TEA GAMME « BIEN-ÊTRE » 7€

BB Détox Thé vert, mate, rooibos
& pamplemousse

Sweet Love: Epices, réglisse & poivre rose

Boost: Maté, thé vert, cannelle & gingembre

Be Cool: Plantes, réglisse, menthe poivrée



LES ALCOOLS

COCKTAILS

NOS MOJITOS 12€

(Classique, pomme, fruits rouges ou Concombre)

Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche et eau gazeuse

NOS SPRITZ 12€

Hedonist Spritz

Hedonist (liqueur de cognac, vanille et gingembre) Prosecco, & eau gazeuse

Aperol Spritz

Aperol, prosecco & eau gazeuse

Lillet Spritz

Lillet rosé, pamplemousse & Tonic

Italicus Spritz

Italicus (liqueur d'agrumes & bergamotte), Prosecco & eau gazeuse

NOS INCONTOURNABLES

Moscow Mule 13

Ketel One vodka, cordial gingembre & Ginger Beer

Pornstar Martini 13

Vodka, vanille, citron, fruit de la passion, Cointreau

Velvet 13

Gin, concombre, menthe, basilic, citron

Cosmopolitan 12

Vodka, triple sec, citron, jus de cranberry

Margarita 12

Téquila, yuzu, miel, Cointreau & citron vert

APÉRITIFS

Pastis / Ricard 8

Martini Bianco, Dry, Rosso / Campari / Porto

Kir Cassis, Mûre, Framboise, Pêche 8

Kir Champagne Cassis, Mûre, Pêche 15

BIÈRES

Pression 25cl. «La légère» Leffe 6 Leffe 7

Bouteille 33cl. Hoegaarden ou Corona 7

LIQUEURS 12€

Amaretto / Bailey's / Cointreau Kahlua /

HedonistMidori / Get 27 / Get 31 /

Limoncello / Manzana

ALCOOLS FORTS

12€

Vodka Ketel One / Belvédère /

Tanqueray / Bombay

Rhum Havana Club 3 ans /

Captain Morgan

Whisky J&B Bushmills Black Bush /

Jack Daniel's

15€

Vodka Ketel one Citron / Belvédère

Citron / Zubrowka

Gin Tanqueray Ten / Hendrick's /

Zacapa 23 ans

Whisky Cardhu 12 ans / Lagavulin /

Knockando 12 ans / Talisker / Glenmorangie

DIGESTIFS

12€ Mirabelle /Framboise / Vieille prune /

Grappa / Limoncello /

Poire Williams / Calvados Busnel vieille

réserve VSOP / Armagnac Samalens /

Hennessy Fine de Cognac / Remy Martin

VSOP

30€ Hennessy XO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. T.V.A. INCLUSE AU TAUX DE 20% POUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES ET 10% POUR LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES.

SODA 33CLJUS DE FRUITS 25CL VIN AU VERRE 12CL COUPE 12CL DIGESTIF 4CL BOUTEILLE 75CL. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LES VINS

Verre 12cl / Carafe 50cl / Bouteille 75cl

SÉLECTION DE LA SOMMELIÈRE

BLANCS

Sancerre, Nicolas Millérioux 2018

Verre 9 / Carafe 29

Chardonnay, Domaine Poitout 2018

Verre 7 / Carafe 24

Côte du Rhône, Château Simian,
Combes des Avaux 2018

Verre 8 / Carafe 26

ROUGES

Bourgogne Epineuil, Marsoif 2018

Verre 9 / Carafe 29

Côtes du Roussillon, Des racines & des rêves 2015

Verre 11 / Carafe 29

Fleurie, Tracot Jean Paul Dubost bio 2016

Verre 9 / Carafe 29

VIN D'EXCEPTION ROUGE

Jugement de Paris, 4 terroirs d'exception
(Merlot, Tannat, Grenache) fait à Paris

Verre 13 / Carafe 39

LES VINS BLANCS (Bouteille 75cl)

Viognier IGP d'Oc Merlet 2019 35

Château Jean Lamat Saint-croix-du-mont 2014
40 / Verre 9

Pouilly Fumé Terres Blanches Saget 2018 49 /
Verre 11

Bourgogne Château d'Igé Georges blanc 2016 50

Chablis 1^{er} cru Les Fourneaux, Charlynicolle 2018 55

Saint Romain, Billard & fils 2018 77

Marsannay domaine Boisset 2015 80

Chassagne Montrachet Morey 2017 115

LES VINS ROSÉS (Bouteille 75cl)

Coteaux d'Aix en Provence « Château La Coste »
2019 35 / Verre 6

Côtes de Provence « Whispering Angel » Château
d'Esclans 2019 40 / Magnum 78 / Verre 9

Côte de Provence Château Minuty Rose et Or
2019 60

LES VINS ROUGES (Bouteille 75cl)

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE / LOIRE

Brouilly domaine Dominique Piron 2017 35 /
Verre 7

Hautes Côtes de Beaune, domaine Henri
Delagrange 2018 45 / Verre 9

Morgon Château des Jacques Jadot 2015 40

Chorey Les Beaune A Guyon 2017 62 / Verre 13

Gevray Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine
Tortochot 2017 95

VALLEE DU RHONE / LANGUEDOC

Crozes Hermitage « Laurent Combier » 2018
38 / Verre 8

Corbière, domaine Le Cendrillon Bio 2015 45
Saint Joseph Ro-Rée 2017 50

Montpeyroux, Mas d'Amile 2014 65 / Verre 13

BORDEAUX

Bordeaux, cuvée Henri Cuvelier 2016
35 / Verre 6

Château Villa Bel Air, Graves 2015 52 / Verre 11

Château Tour de Marbuzet St Estèphe 2015 55

Petit Corbin Despagne St Emilion gd cru 2015
Bio 57 / Verre 11

Les Hauts de Smith Pessac Leognan 2015
60 / Verre 13

Moulin de la Lagune Haut Medoc 2014 68

Château Siran Margaux 2011 70

Château Moulin Riche, St Julien 2016 78

Château Chasse Spleen Moulis en Medoc
2014 80

Margaux du Château Margaux 2013 120

Château Giscours Margaux 2013 180

LES CHAMPAGNES (Bouteille 75cl)

Veuve Clicquot brut 90 / Coupe 14 / Piscine 16

Veuve Clicquot rosé 100 / Coupe 16 / Piscine 18

Blanc de Blancs, Duval Leroy Cuvée Prestige
130 / Coupe 20

Charles Heidsieck brut 110

Ruinart Blanc de Blancs 140

La Grande Dame Veuve Clicquot 2004 200