

◆ LES SALADES ◆

Saladier du Café Français 22€

Salade Caesar, poulet & bacon 18€

La Salade Niçoise 25€

Belle laitue, avocat, huile d'olive & citron 14€

◆ 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 FROMAGES ◆

Belle sélection de fromages 16€

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

◆ A LA CARTE ◆

◆ LES ENTRÉES ◆

Le Gaspacho «Andalou» 12€  
Escargots de Bourgogne, Eric Robert MOF 16€  
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€  
Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan 21€

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

◆ LES DESSERTS ◆

Fraises, framboises & chantilly 18€  
Ile flottante & crème anglaise 12€  
Pain perdu & sirop d'érable 15€  
Pavlova aux fruits rouges 15€  
Délicieuse salade de fruits 14€  
Mille feuille, crème vanille 15€  
Moelleux au chocolat & glace vanille 13€  
Tarte du Moment 12€  
Café & Gourmandises 14€

Glaces ou Sorbet (2 parfums au choix) : Vanille, Café,  
Framboise, Noix de coco, Chocolat, citron ou Noisette 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 ◆

Cotes du Rhone Grand Romane 2017 8€  
Sancerre  
Nicolas Millerieux 2017 9€  
Jean Lamat,  
Saint-Croix-du-Mont 2014 9€  
Chardonnay,  
"Doudet Naudin, Vin de France 2017 9€  
Pouilly Fumé,  
«Terres Blanches» Saget 2016 11€

◆ LE VIN ROSÉ ◆

Coteaux d'Aix en Provence  
« Château La Coste » 2018 6€  
Côtes de Provence « Whispering Angel »,  
Château d'Esclan 2017 9€

◆ LE VIN ROUGE ◆

Bourgogne Epineuil  
Marsoif 2018 9€  
Fleurie, domaine  
Tricot Jean Paul Dubost bio 2016 9€  
Hautes Côtes de Beaune,  
domaine Henri Delagrangue 2017 9€  
Côtes du Rhône,  
Novice Clos des Mourres bio 2017 8€  
Chorey Les Beaune  
A Guyon 2015 13€  
Crozes Hermitage  
David Raynaud 2017 8€  
Bordeaux  
Maucaillou 2015 7€  
Château Canon Pecresse 2012  
Canon Fronsac 10€  
Petit Corbin Despagne,  
Saint Emilion Grand cru 2014 11€  
Les Hauts de Smith,  
Pessac Léognan 2014 13€

◆ MENU ◆

◆ SALAD ◆

The «Café Français» salad 22€  
Caesar salad, Chicken & bacon 18€  
«Niçoise» salad & tuna 25€  
Lettuce, avocado, olive oil & lemon 14€

◆ 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€

◆ CHEESES ◆

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

◆ THE STARTERS ◆

The Andalou gaspacho 12€  
«Bourgogne» snails, french recipe 16€  
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€  
Carpaccio of beef, roquette salad & parmesan cheese 21€  
«Milanaise», crispy veal scallop 28€  
Roasted chicken, reduced sauce & home-made  
mash potatoes 25€  
Salmon, roasted back & «choron» sauce 27€  
Cod filet, spinach leaves with olive oil & lemon 29€

◆ DESSERTS ◆

Strawberries, raspberries & whipped cream 18€  
Floating island & «creme anglaise» 12€  
French toast & maple syrup 15€  
Pavlova with red fruit 15€  
Delicious fruits salad 14€  
«Mille feuille», vanilla cream 15€  
Creamy hot chocolate cake & vanilla ica cream 13€  
Pie of the Day 12€  
«Café gourmand» 14€ OR «Champagne gourmand» 23€  
Ice cream (2 flavours) : Vanilla, Coffee or Hazelnut 10€  
Sorbets (2 flavours): Raspberry, Coconut,  
Chocolate or Lime 10€

◆ 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  
Rooibos à la vanille bourbon (Déthéiné)  
Empereur : Thé noir fumé  
Fujiyama : Thé vert japonais