

Les spécialités

✦ ════════════ SUGGESTIONS ════════════ ✦

TARTARE DE BŒUF 20€
frites maison à la graisse de bœuf- Salade (**service de midi**)

.....
RIS DE VEAU DANS LE CŒUR 42€
crousti de Pdt – jus de cuisson

.....
LA VERITABLE SALADE CESAR de Caesar Cardini 14€
salade romaine, parmesan, œuf dur, croutons. Sauce traditionnelle maison (**service de midi**) (+4€ poulet frit)

.....
HUITRES DE CAMARGUE N°3 12€
Thaï ou nature x6

.....
POÊLÉE DE CÈPES 20€

✦ ════════════ MENU ENFANT ════════════ ✦

plat/dessert/boisson 13€

POULET FRIT
Frites maison

GLACE DE MAISON
ANTOLIN

Sirop au choix



═══════════ CARTE BLANCHE ════════════

Chef à domicile

Et si la gastronomie venait à vous ?
Avec Carte Blanche, le chef Christophe Bolis vous propose
un moment unique : une prestation sur-mesure à domicile,
pensée comme un prolongement de l'esprit
du Café de France.

Une cuisine libre, inspirée, personnalisée, des produits
locaux soigneusement choisis, des accords mets & vins
si vous le souhaitez. Et tout le raffinement d'un repas
gastronomique, chez vous.

UNE TABLE PRIVÉE,
UN CHEF RIEN QUE POUR VOUS

Parce que certains instants méritent d'être tout simplement exceptionnels

Christophe Bolis

À la carte



ENTRÉES

GALET BRÛLÉ AU SAUMON FUMÉ Crème iodé aux œufs de hareng	16€
RAVILOLES DE HOMARD Bouillon thaï au curry rouge	16€
POULPE FARCI AU CHORIZO Purée de butternut, paprika fumé	16€
CROMESQUIS DE PIEDS DE COCHON Girolles, jeunes pousses, copeaux de foie gras	16€
ŒUF MEURETTE Guanciale, oignon grelot	16€
PÂTÉ EN CROÛTE imaginé par Adrien, chorizo, insert basilic, poivrons piquillos	16€
CARPACCIO DE BŒUF AFFINÉ câpres frits, oignon rouge en variante, huile d'olive de la Florane	16€

PLATS

GYOZA BUTTERNUT SHIITAKE Beurre de suage	35€
MORUE POCHEE, COCO DE PAIMPOL Consommé, chorizo Bellota	35€
ROGNON DE VEAU Sauce moutarde à l'ancienne, pommes dauphine	35€
ONGLET NATURE OU AUX CEPES (Supp 5€) frites maison à la graisse de bœuf – Salade	35€
WELLIGTON DE FILET DE BŒUF (SIMMENTAL) Champignons « pieds de mouton »	35€
TAGLIATELLE DE CALAMAR A LA CARBONARA Guanciale, jaune d'œuf, parmesan	35€
RISOTTO AUX ST JACQUES Champignons sparassis	35€



FROMAGES

PÉLARDON *DU MONT VENTOUX* 9€
affiné à l'huile d'olive

.....

DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE 11€
Bourbon-bourbon

.....

SABAILLON AUX FRUITS ROUGES 11€
Rhubarbe

.....

SPHERE AU CHOCOLAT 11€
Avec mousse au chocolat, fruit de la passion et biscuit sans
farine et chocolat coulant

.....



NOS PLANCHES À PARTAGER

ou pas... !

PLANCHE MARINE. Saumon fumé à la ficelle, rillettes
de maquereaux, poulpe frit, aïoli au safran 25€

.....

PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE 25€

.....

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE (x 3) 10€

.....

CÔTES DE BŒUF CAVE À MATURATION

Prix au kilo, selon arrivage

GALICE 130€

.....

NOIR DE BALTIQUE 120€

.....

CHIANINA 130€

.....