



Le menu

DU JOUR

*entree/plat/dessert
29€*

SAUMON GRAVELAX

Focaccia à l'encre de seiche, Voile à l'ail fumé

PICANHA DE BŒUF BASSE TEMPÉRATURE
Jus aux olives Kalamata, Croustillant de pommes de terre, Mousseline de carottes au Yuzu

FIADONE COMME UN CHEESECAKE



Le menu

DU JOUR

*entree/plat/dessert
29€*

SAUMON GRAVELAX

Focaccia à l'encre de seiche, Voile à l'ail fumé

PICANHA DE BŒUF BASSE TEMPERATURE
Jus aux olives Kalamata, Croustillant de pommes de terre, Mousseline de carottes au Yuzu

FIADONE COMME UN CHEESECAKE



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant !
Notre équipe vous souhaite un agréable voyage gustatif.

Tous nos plats sont faits maison, préparés avec passion
et des ingrédients de qualité.

EN CUISINE

Chef
Christophe Bolis

*Chef de
partie*
Adrien Baudry

EN SALLE

Au service
Sandrine Cavaignac

Sommelier
Ludovic Desvaux

*Viande d'origine France ou EU
Tous les prix sont TTC, Services
compris. Liste d'allergènes
disponible sur demande*

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 pomme de terre - jus de cuisson

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

NOIX D'ENTRECOTE ORIGINE IRLANDE 35€

Frites maison à la graisse de bœuf, salade

CERVELLE D'AGNEAU CROUSTILLANTE AUX 16€

NOISETTES

Siphon épinards

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



FROMAGES

CHARIOT D'ASSORTIMENTS DE FROMAGES 15€

DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE 11€

Bourbon-bourbon

RIVIERA DE FRUITS EXOTIQUES, PANNA COTTA 11€

Crème Pina Colada

TARTELETTE AU CHOCOLAT, CLÉMENTINE CORSE 11€



NOS PLANCHES À PARTAGER

ou pas... !

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE
MELANOSPORUM DU VENTOUX 15€

ONGLET DE BŒUF AUX LARMES DU TIGRE 12€

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE 25€

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE (x 3) 10€

→ CÔTES DE BŒUF CAVE À MATURATION

Prix au kilo, selon arrivage

GALICE 130€

AUBRAC 120€

BLACK ANGUS 130€

SIMMENTALE



ENTRÉES



PLATS



RAVIOLES DE CHANTERELLES JAUNES
Beurre de Sauge

16€

PITHIVIER DE PIGEON
Poêlée de Girolles

35€

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL
Brioche maison

16€

LIÉVRE À LA ROYALE
Recette de Jean Paul LECROQ

35€

PÂTE EN CROÛTE DE CANARD
Poivre vert, pistaches

16€

MEDAILLON DE LOTTE À LA VIENNOISE AU
BEURRE FUMÉ
Frites de panisse, Julienne de poireaux à l'huile de poireau,
Gastrique à l'orange

35€

BOUILLON AU POULPE GRILLÉ
Pomelo, papaye

16€

FILET DE VEAU DU SEGALA
Raviole de chou, Vieil Armagnac

35€