



*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 E.U*  
*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 NOISETTES 16€

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€

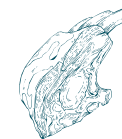
## DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE 11€

Bourbon-bourbon

RIVIERA DE FRUITS EXOTIQUES, PANNA COTTA 11€  
Crème Pina Colada

TARTELETTE AU CHOCOLAT, CLÉMENTINE 11€  
CORSE



## NOS PLANCHES À PARTAGER

*ou pas... !*

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE 15€  
MELANOSPORUM DU VENTOUX

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

*A la carte*



## ENTRÉES



RAVIOLES DE CHANTERELLES JAUNES  
Beurre de Sauge

16€

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL  
Brioche maison

16€

PÂTE EN CROÛTE DE CANARD  
Poivre vert, pistaches

16€

BOUILLON AU POULPE GRILLÉ  
Pomelo, papaye

16€



## PLATS



PITHIVIER DE PIGEON  
Poêlée de Girolles

35€

LIÈVRE À LA ROYALE  
Recette de Jean Paul LECROQ

35€

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€

FILET DE VEAU DU SEGALA  
Raviole de chou, Vieil Armagnac

35€