



Le menu

DU JOUR

*entree/plat/dessert
29€*

CEVICHE DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE

Aux agrumes, gel de kumquat

SAUMON BÖMLO

Risotto d'orge au cresson, salade d'asperges vertes au Pecorino

ETON MESS AUX FRAISES

Et à la rose

Accord mets et vins +24€



Le menu

DU JOUR

*entree/plat/dessert
29€*

CEVICHE DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE

Aux agrumes, gel de kumquat

SAUMON BÖMLO

Risotto d'orge au cresson, salade d'asperges vertes au Pecorino

ETON MESS AUX FRAISES

Et à la rose

Accord mets et vins +24€



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 250g 22€

Frites maison à la graisse de bœuf, salade (**service de midi**)

RIS DE VEAU DANS LE CŒUR 43€

Crousti de pomme de terre , jus de cuisson

ENTRECÔTE (Aubrac) 35€

Frites maison à la graisse de bœuf, salade

SALADE CESAR TRADITIONNELLE (de Cesare Cardini) 17€

* Sans poulet frit : 13€ (**servi uniquement le midi**)

MENU ENFANT

plat/dessert/boisson 13€

POULET FRIT

Frites maison

Glace de la 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

.....

FROMAGE DE CHÈVRE DU VENTOUX affiné à
l'huile d'olive de la Florane 9€

.....

DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CRÈME BRULÉE 11€
Bourbon-bourbon

.....

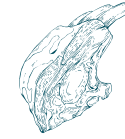
AFFOGATO 11€

.....

PROFITEROLES 11€
Au chocolat Grand cru Valrhona

.....

COUPE DE FRAISES *Producteur Charvin Caderousse* 11€
Chantilly, vanille Madagascar



NOS PLANCHES À PARTAGER

ou pas... !

RIBS DE PORC MAISON, sauce tigre 15€

.....

PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE 25€

.....

MOULES GRATINÉES AU BEURRE CITRON
PERSILLÉ 10€

.....

CÔTES DE BŒUF CAVE À MATURATION

Prix au kilo, selon arrivage

AUBRAC 120€

.....

SIMMENTAL 100€

.....

BLACK ANGUS 100€

.....

.....

A la carte



ENTRÉES



ARTICHAUTS DE CADEROUSSE

16€

Façon Barigoule, brioche au beurre

GRAVLAX DE LOTTE À LA BETTERAVE

16€

Baies passion, tagète feuille du jardin. Toast au pain complet

TERRE-MER tartare de thon bœuf charolais

16€

Glace sésame noir

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON CRÉE PAR ADRIEN

16€

Poulet jaune, cœur de homard, piment d'Espelette, servi avec une salade d'algues



PLATS



PAGRE DE MÉDITERRANÉE

35€

Baba Ghanoush, pois chiche de Caderousse

TERRE-MER D'ENCORNETS

35€

Duo d'asperges, jus à l'encre

CARRÉ DE PORC FERMIER À LA BRAISE (Pour 2 pers)

70€

Haricots verts de Provence, sauce gribiche aux anchois

FILET DE BŒUF (Aubrac)

35€

Pommes Anna, portobello farci, parmesan, pignons de pin