

#SafeTogether

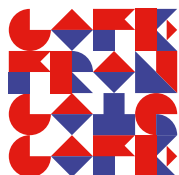
## LA CARTE

## LES BOISSONS SOFT

## LES BOISSONS ALCOOLISÉES

## LES VINS

Prix nets en euros et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant.  
Un tableau des allergènes complet est à disposition à l'accueil du restaurant.  
\*Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés sur place,  
par nos équipes et selon nos recettes,  
à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse.



# LA CARTE

---

## LES SALADES

---

- Saladier du Café Français 22
- Salade Caesar, poulet & bacon 18
- Salade d'haricots verts & champignons 13
- Salade d'endives & roquefort 15

## LES SANDWICHS

---

- Club sandwich Poulet & bacon 19  
ou Saumon fumé 22
- Cheeseburger du Café Français 21
- Croque monsieur Beaumarly 16

## LES OEUFS «BIO»

---

- Omelette, oeufs au plat  
ou oeufs brouillés natures 12
- Avec (au choix) : fromage, jambon, herbes,  
saumon, bacon, champignons 16
- Oeufs bénédicte bacon ou saumon fumé  
ou avocat 16

## À PARTAGER

---

- Charcuterie délicieuse en ardoise 29
- Tarama blanc «La Maison du Caviar»  
& baguette toastée 15
- Foie gras de canard & pain de campagne 22
- Culatello de Parme, tranché finement  
& pain grillé 22
- Saumon fumé & blinis maison 24

## LES ENTRÉES

---

- Poireaux fondants «Mimosa» 13
- Pot-au-feu «Tradition Café Français»  
et boeuf aux herbes 14
- Artichaut tiède et vinaigrette 14
- Croustillants de chèvre frais,  
miel & romarin 15
- Ceviche de cabillaud aux épices 16
- Œuf poché & crème de champignons 16
- Le saumon mariné, sauce Tozasu 19
- Tourteau & avocat 18
- Escargots géants de Bourgogne,  
Eric Robert MOF 16



## LES PLATS

---

**Penne tomates & basilic,**  
*doucement épicées* 18

**Tartare de boeuf, assaisonné pour vous,**  
*frites maison & mesclun* 21

**Steak, en sautoir vraiment aux poivres,**  
*frites maison* 26

**Parmentier de canard**  
*& mesclun* 26

**Traditionnel «bœuf-carottes»**  
*& bonne purée* 24

**Foie de veau, sauce raisins et balsamique**  
*& bonne purée* 27

**La Milanaise, noix de veau fine**  
**& croustillante,** *penne à la tomate* 28

**Suprême de poulet rôti, jus court**  
*& bonne purée* 25

**Saumon, le dos rôti & sauce choron,**  
*& bonne purée* 27

**Merlan de ligne «Colbert Tradition»**  
*sauce tartare & frites maison* 31

**Cabillaud cuit doucement,**  
*pousses d'épinard, huile d'olive*  
*& combava, bonne purée* 31

**Thon cuit-cru au sésame, sauce thaï**  
*et riz blanc* 31

## LES FROMAGES

---

**Belle sélection de fromages**  
Brie de Meaux, Comté  
& Sainte-Maure-de-Touraine 16

## LES DESSERTS

---

**Pain Perdu exquis & sirop d'érable** 15

**Delicieuse salade de fruits** 14

**Crème brûlée tradition** 11

**Pavlova aux fruits rouges** 15

**Moelleux au chocolat & glace vanille** 13

**Ile flottante et crème anglaise** 12

**Mille-feuille à la vanille** 15

**Tarte fine aux pommes** 12

**Café & Gourmandises** 14

**ou Champagne & Gourmandises** 23

## LES GLACES

---

**Glaces (2 parfums au choix)** 10

Vanille, Café ou Noisette

**Sorbets (2 parfums au choix)** 10

Framboise, Noix de coco, Chocolat ou Citron

**Le Banana Split** 17

Glace vanille, framboise, chocolat, banane,  
chantilly & chocolat

**La dame Blanche** 15

Glace vanille, chantilly, copeaux d'amandes



# LES SOFTS

## THÉS GLACÉS MAISON 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 fraîches & fraise

## FRUITS PRESSÉS 20CL 7€

Orange / Pamplemousse / Citron

## CURES DÉTOX 20CL 8€

(Fruits pressés à froid, sur place)

**Cure A** Jus de carottes

**Cure B** Carottes, pommes & gingembre

**Cure C** Poires, kiwis, épinards & pommes

**Cure D** Concombres, citron, pommes & menthe

**Shot « Boost » de gingembre 4**

## AU FRAIS

**Evian / Perrier** 33cl 6

**Evian / Badoit** verte 50cl 7

**Evian / Badoit** verte, rouge, Chateldon 75cl 8

**Coca-Cola light, zéro** 33cl 6

**Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes**

**Agrum', Pschitt Limonade** 25cl 6

**Jus de fruits & nectars Granini** Orange,  
Pomme, Abricot, Ananas, Tomate 25cl 6

**Red bull** 25cl 7

**Cidre brut « Fils de Pomme » Bio** 25cl 8

## SMOOTHIES MAISON 33CL 8€

**Brazilian** Ananas, fraise & banane

**Indochine** Lychee, citron vert, menthe fraîche

## CAFÉS

**Café Espresso ou Décaféiné** 3

**Double Espresso, Café Crème** 6

**Chocolat** 6

**Cappuccino** 7

**Lait chaud vanille ou miel** 6

**Latte (chantilly) Cannelle, Noisette,**  
**Caramel ou Vanille** 7

**Chocolat viennois ou Café viennois** 7

**Grog au rhum, Irish coffee** 10

**Vin chaud cannelle** 8

## THÉS

### INFUSIONS 6€

Camomille, Verveine,  
Menthe poivrée ou Tilleul

### MARIAGE FRÈRES 6€

**Darjeeling** Thé noir indien raffiné

**Ceylan** Thé noir Sri Lankais

**Earl-Grey** Thé noir aromatisé à la bergamote

**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

### KUSMI TEA GAMME « BIEN-ÊTRE » 7€

**BB Détox** Thé vert, mate, rooibos  
& pamplemousse

**Sweet Love:** Epices, réglisse & poivre rose

**Boost:** Maté, thé vert, cannelle & gingembre

**Be Cool:** Plantes, réglisse, menthe poivrée



# LES ALCOOLS

## COCKTAILS

### NOS MOJITOS 12€

(Classique, pomme, fruits rouges ou Concombre)

Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche et eau gazeuse

### NOS SPRITZ 12€

#### Hedonist Spritz

Hedonist (liqueur de cognac, vanille et gingembre) Prosecco, & eau gazeuse

#### Aperol Spritz

Aperol, prosecco & eau gazeuse

#### Lillet Spritz

Lillet rosé, pamplemousse & Tonic

#### Italicus Spritz

Italicus (liqueur d'agrumes & bergamotte), Prosecco & eau gazeuse

## NOS INCONTOURNABLES

### Moscow Mule 13

Ketel One vodka, cordial gingembre & Ginger Beer

### Pornstar Martini 13

Vodka, vanille, citron, fruit de la passion, Cointreau

### Velvet 13

Gin, concombre, menthe, basilic, citron

### Cosmopolitan 12

Vodka, triple sec, citron, jus de cranberry

### Margarita 12

Téquila, yuzu, miel, Cointreau & citron vert

## APÉRITIFS

### Pastis / Ricard 8

Martini Bianco, Dry, Rosso / Campari / Porto

### Kir Cassis, Mûre, Framboise, Pêche 8

### Kir Champagne Cassis, Mûre, Pêche 15

## BIÈRES

Pression 25cl. «La légère» Leffe 6 Leffe 7

Bouteille 33cl. Hoegaarden ou Corona 7

## LIQUEURS 12€

Amaretto / Bailey's / Cointreau Kahlua /

HedonistMidori / Get 27 / Get 31 /

Limoncello / Manzana

## ALCOOLS FORTS

### 12€

Vodka Ketel One / Belvédère /

Tanqueray / Bombay

Rhum Havana Club 3 ans /

Captain Morgan

Whisky J&B Bushmills Black Bush /

Jack Daniel's

### 15€

Vodka Ketel one Citron / Belvédère

Citron / Zubrowka

Gin Tanqueray Ten / Hendrick's /

Zacapa 23 ans

Whisky Cardhu 12 ans / Lagavulin /

Knockando 12 ans / Talisker / Glenmorangie

## DIGESTIFS

12€ Mirabelle / Framboise / Vieille prune /

Grappa / Limoncello /

Poire Williams / Calvados Busnel vieille

réserve VSOP / Armagnac Samalens /

Hennessy Fine de Cognac / Remy Martin

VSOP

### 30€ Hennessy XO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. T.V.A. INCLUSE AU TAUX DE 20% POUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES ET 10% POUR LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES.  
SODA 33CLJUS DE FRUITS 25CL VIN AU VERRE 12CL COUPE 12CL DIGESTIF 4CL BOUTEILLE 75CL. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

# LES VINS

Verre 12cl / Carafe 50cl / Bouteille 75cl

## SÉLECTION DE LA SOMMELIÈRE

### BLANCS

Sancerre, Nicolas Millérioux 2018

Verre 9 / Carafe 29

Chardonnay, Domaine Poitout 2018

Verre 7 / Carafe 24

Côte du Rhône, Château Simian,  
Combes des Avaux 2018

Verre 8 / Carafe 26

### ROUGES

Médoc Cuvée Prestige, Château l'Estrant 2015

Verre 9 / Carafe 29

Côtes du Roussillon, Des racines & des rêves 2015

Verre 11 / Carafe 29

Saint Chinian, Mas des Cynanques Bio 2018

Verre 9 / Carafe 29

### VIN D'EXCEPTION ROUGE

Jugement de Paris, 4 terroirs d'exception  
(Merlot, Tannat, Grenache) fait à Paris

Verre 13 / Carafe 39

## LES VINS BLANCS (Bouteille 75cl)

Viognier IGP d'Oc Merlet 2019 35

Château Jean Lamat Saint-croix-du-mont 2014  
40 / Verre 9

Pouilly Fumé Terres Blanches Saget 2018 49 /  
Verre 11

Bourgogne Château d'Igé Georges blanc 2016 50

Chablis 1<sup>er</sup> cru Les Fourneaux, Charlynicolle 2018 55

Saint Romain, Billard & fils 2018 77

Marsannay domaine Boisset 2015 80

Chassagne Montrachet Morey 2017 115

## LES VINS ROSÉS (Bouteille 75cl)

Coteaux d'Aix en Provence « Château La Coste »  
2019 35 / Verre 6

Côtes de Provence « Whispering Angel » Château  
d'Esclans 2019 40 / Magnum 78 / Verre 9

Côte de Provence Château Minuty Rose et Or  
2019 60

## LES VINS ROUGES (Bouteille 75cl)

### BEAUJOLAIS / BOURGOGNE / LOIRE

Brouilly domaine Dominique Piron 2017 35 /  
Verre 7

Hautes Côtes de Beaune, domaine Henri  
Delagrange 2018 45 / Verre 9

Morgon Château des Jacques Jadot 2015 40

Chorey Les Beaune A Guyon 2017 62 / Verre 13

Gevray Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine  
Tortochot 2017 95

### VALLEE DU RHONE / LANGUEDOC

Crozes Hermitage « Laurent Combier » 2018  
38 / Verre 8

Corbière, domaine Le Cendrillon Bio 2015 45  
Saint Joseph Ro-Rée 2017 50

Montpeyroux, Mas d'Amile 2014 65 / Verre 13

### BORDEAUX

Bordeaux, cuvée Henri Cuvelier 2016  
35 / Verre 6

Château Villa Bel Air, Graves 2015 52 / Verre 11

Château Tour de Marbuzet St Estèphe 2015 55

Petit Corbin Despagne St Emilion gd cru 2015  
Bio 57 / Verre 11

Les Hauts de Smith Pessac Leognan 2015  
60 / Verre 13

Moulin de la Lagune Haut Medoc 2014 68

Château Siran Margaux 2011 70

Château Moulin Riche, St Julien 2016 78

Château Chasse Spleen Moulis en Medoc  
2014 80

Margaux du Château Margaux 2013 120

Château Giscours Margaux 2013 180

## LES CHAMPAGNES (Bouteille 75cl)

Veuve Clicquot brut 90 / Coupe 14 / Piscine 16

Veuve Clicquot rosé 100 / Coupe 16 / Piscine 18

Blanc de Blancs, Duval Leroy Cuvée Prestige  
130 / Coupe 20

Charles Heidsieck brut 110

Ruinart Blanc de Blancs 140

La Grande Dame Veuve Clicquot 2004 200