

◆ LES SALADES ◆

Saladier du Café Français 22€
Salade Caesar, poulet & bacon 18€
Belle laitue, avocat, huile d'olive & citron 14€
Endives & roquefort en salade 14€

◆ LES SANDWICHES ◆

Club sandwich : Poulet & bacon 19€
Ou Saumon fumé 22€
Cheeseburger du Café Français 21€
Croque monsieur Beaumarly 16€

◆ A PARTAGER ◆

Charcuterie délicieuse en ardoise 29€
Tarama blanc maison & pain grillé 15€
Foie gras de canard & pain de campagne 22€
Culatello de Parme, tranché finement & pain 22€
Saumon fumé & blinis maison 24€

◆ LES «TRADITIONS» ◆

Escargots de Bourgogne, Eric Robert MOF 16€
Le Traditionnel Boeuf-carottes, cuisiné en cocotte 24€
Merlan de ligne «Colbert Tradition» 31€

◆ LES FROMAGES ◆

Belle sélection de fromages 16€
(Brie de Meaux, Comté, & Sainte-Maure-de-Touraine)

◆ A LA CARTE ◆

◆ LES ENTRÉES ◆

Le Pot au Feu «Signature Café Français» 14€
Poireaux fondants & vinaigrette 14€
Salade d'haricots verts & champignons 13€
Oeuf poché crème de champignons 16€
Le saumon mariné, sauce Tozasu 19€
Croustillant de chèvre frais, miel & romarin 15€
Crabe & avocat 18€
Ceviche de cabillaud aux épices 16€

◆ LES PLATS ◆

Penne tomates & basilic, doucement épicées 18€
Oeufs bénédicte bacon, saumon fumé ou avocat 16€
Tartare de boeuf, assaisonné pour vous 21€
Steak, en sautoir vraiment aux poivres 26€
Filet de boeuf maturé & sauce bearnaise 36€

Foie de veau, sauce raisins & balsamique 27€
La Milanaise, noix de veau fine & croustillante 28€
Parmentier de canard, aux cèpes & mesclun 26€
Suprême de poulet rôti, jus court & bonne purée 25€

Saumon, le dos rôti & sauce choron 27€
Cabillaud cuit doucement, pousses d'épinard,
huile d'olive & combava 31€
Saint-Jacques snackées, beurre blanc & riz 33€

◆ LES DESSERTS ◆

Clémentines confites fraîchement givrées 14€
Riz au lait au caramel beurre salé 11€
Crème brûlée du Café Français 11€
Ile flottante & crème anglaise 12€
Pain perdu & sirop d'érable 15€
Tarte aux pommes 12€
Pavlova exotique & chantilly coco 16€
Délicieuse salade de fruits 14€
Mille feuille, crème vanille 15€
Moelleux au chocolat & glace vanille 13€
Café & Gourmandises 14€
Glaces ou Sorbet (2 parfums au choix) : Vanille, Café,
Framboise, Noix de coco, Chocolat, citron ou Noisette 10€

◆ AU VERRE ◆

◆ LE CHAMPAGNE ◆

Veuve Clicquot Brut coupe 14€
Veuve Clicquot Brut Piscine 16€
Veuve Clicquot Rosé coupe 16€
Veuve Clicquot Rosé Piscine 18€
Blanc de Blancs, Duval Leroy Cuvée Prestige coupe 20€

◆ LE VIN BLANC ◆

Sylvaner vin d'Alsace,
Domaine Spielman 2016 10€
Jean Lamat,
Saint-Croix-du-Mont 2014 9€
Chardonnay,
"Doudet Naudin, Vin de France 2017 9€
Pouilly Fumé,
«Terres Blanches» Saget 2018 11€
Petit Chablis,
Domaine poitou 2018 9€
Sancerre,
Nicolas Millerieux 2017 12€

◆ LE VIN ROSÉ ◆

Coteaux d'Aix en Provence
« Château La Coste » 2018 6€
Côtes de Provence « Whispering Angel »,
Château d'Esclan 2018 9€

◆ LE VIN ROUGE ◆

Fleurie, domaine
Tricot Jean Paul Dubost bio 2016 9€
Hautes Côtes de Beaune,
domaine Henri Delagrangé 2018 9€
Bourgogne Epineuil,
Domaine Marsoif 2018 9€
Chorey Les Beaune
A Guyon 2017 13€
Crozes Hermitage
Laurent Combier 2018 8€
Bordeaux
Maucaillou 2016 7€
Petit Corbin Despagne,
Saint Emilion Grand cru 2014 11€
Les Hauts de Smith,
Pessac Léognan 2015 13€

◆ **SALAD** ◆

The «Café Français» salad 22€
Caesar salad, Chicken & bacon 18€
Lettuce, avocado, olive oil & lemon 14€
Witloof salad & roquefort cheese 14€

◆ **SANDWICHES** ◆

Club sandwich, chicken & bacon 19€
Club sandwich, smoked salmon 22€
Cheese burger of Café Français 21€
«Croque monsieur» Beaumarly 16€

◆ **TO SHARE** ◆

Delicious plate of cold meats & grilled bread 29€
«Culatello de Parme» ham & grilled bread 22€
Home-made white tarama & grilled bread 15€
Duck «Foie Gras» & sliced bread 22€
Smoked salmon & blinis 24€

◆ **TRADITIONAL DISHES** ◆

«Bourgogne» snails, french recipe 16€
«Beef-Carrots», gently cooked in the pot 24€
Line caught whiting, «The Colbert Tradition» recipe,
tartare sauce 31€

◆ **CHEESES** ◆

A nice selection of french cheeses 16€
(Brie de Meaux, Comté & Sainte-Maure-de-Touraine)

◆ **MENU** ◆

◆ **THE STARTERS** ◆

«Pot au Feu» french soup, crunchy vegetables
& beef with herbs 14€
Cooked leeks & «vinaigrette» 14€
Green beans & mushrooms 13€
Marinated salmon, Tozasu sauce 19€
Crispy fresh goat cheese, honey & rosemary 15€
Crab & avocado 18€
Poached egg & mushrooms cream 16€
Ceviche of cod with spices 16€

◆ **MAIN COURSES** ◆

Penne tomato & basil, gently spicy 18€
«Benedicts eggs» bacon or smoked salmon
or avocado 16€
Beef tartare, minute made, seasoned for you 21€
Traditional steak, pepper sauce 26€
Matured beef tenderloin & bearnaise sauce 36€

Veal liver, grapes fruit sauce 27€
«Milanaise», crispy veal scallop 28€
«Parmentier» recipe, confit poultry & ceps mushrooms
topped with mash potatoes 26€
Roasted chicken, reduced sauce & home-made
mash potatoes 25€

Salmon, roasted back & «choron» sauce 27€
Cod filet, spinach leaves with olive oil & lemon 31€
Roasted scallop shell fish with the butter sauce 33€

◆ **DESSERTS** ◆

Freshly frozen clementine 14€
Caramel rice with salted butter 11€
Café Français «Crème brûlée» 11€
Floating island & «creme anglaise» 12€
French toast & maple syrup 15€
Apple pie 12€
Pavlova with exotic fruit 16€
Delicious fruits salad 14€
«Mille feuille», vanilla cream 15€
Creamy hot chocolate cake & vanilla ica cream 13€
«Café gourmand» 14€ OR «Champagne gourmand» 23€
Ice cream (2 flavours) : Vanilla, Coffee or Hazelnut 10€
Sorbets (2 flavours): Raspberry, Coconut,
Chocolate or Lime 10€

◆ **AU FRAIS** ◆

33cl. Evian / Perrier 6€
50cl. Evian / Badoit verte 7€
75cl. Evian / Badoit verte, rouge 8€
75cl. Chateldon 8€
33cl. Coca-Cola light, zéro 6€
25cl. Orangina / Pschitt Limonade 6€
25cl. Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 6€
25cl. Jus de fruits et nectars Granini Orange,
Pomme, Abricot, Ananas ou Tomate 6€

◆ **LES THÉS GLACÉS 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

◆ **LES CURES DÉTOX** ◆ 8€
(Fruits pressés à froid, sur place 20cl)

Cure A
Jus de carottes
Cure B
Carottes, pommes & gingembre
Cure C
Poires, kiwis, épinards & pommes
Cure D
Betteraves, oranges, carottes & gingembre
Cure E
Concombres, citron, pommes & menthe

◆ **LES CAFÉS** ◆

Café Espresso ou Décaféiné 3€
Double Espresso, Café Crème 6€
Chocolat 6€
Cappuccino 7€
Grog au rhum, Irish coffee 10€

◆ **LES INFUSIONS** ◆

6€
Camomille, Verveine, Menthe poivrée

◆ **LES THÉS**

«MARIAGE FRÈRE» ◆
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
Roiboos à la vanille bourbon (Déthéiné)
Empereur : Thé noir fumé
Fujiyama : Thé vert japonais