

HORS-D'ŒUVRE

- Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin** 26
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts
- Artichauts frits à la fleur de sel, yaourt à la grecque, parmesan et citron vert** 28
Fried artichokes with fleur de sel, Greek yogurt, parmesan and lime
- Œufs mimosa et poireaux rôtis** 32
Deviled eggs and roasted leeks
- Moules gratinées au four** 28
Baked mussels
- Crevettes nacrées et avocat, façon cocktail** 34
Pan-seared shrimps and avocado, cocktail-style
- Carpaccio de loup, huile vierge et citron vert** 36
Sea bass carpaccio with virgin olive oil and lime
- Asperges vertes, ravigote aux herbes fraîches** 34
Green asparagus, fresh herb ravigote
- Encornets sautés à la provençale** 32
Provence-style sautéed squid
- Cœur de burrata, aubergines fumées, tomates confites et noisettes** 30
Burrata heart, smoked eggplant, tomatoes confit and hazelnuts
- Assiette de Pata Negra, pan con tomate** 44
Pata Negra, pan con tomate
- Macaronis à la truffe noire et au foie gras gratinés au parmesan** 46
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan
- Carpaccio de poulpe, pickles de légumes et coriandre** 34
Octopus carpaccio, vegetable pickles and coriander
- Petites sardines d'Olivier Fuchs, pain de campagne** 22
Olivier Fuchs small sardines, farmhouse bread
- Poivrons marinés à l'huile d'olive et balsamique blanc, câpres et basilic** 28
Marinated bell peppers with olive oil and white balsamic vinegar, capers and basil
- 6 gros escargots de Bourgogne** 24
6 big Burgundy snails
- Saumon fumé au bois de hêtre, concombre, yaourt de brebis et aneth** 38
Beechwood smoked salmon, cucumber, ewe milk yogurt and dill

Notre fameux pâté en croûte 34
Our famous meat pie

Cuisses de grenouilles en persillade 32
Frog legs with garlic and parsley

6 huîtres Cadoret, La Perle Noire N°3 36
6 Cadoret oysters, La Perle Noire N°3

CAVIAR

Casparian Golden Impérial
50g 190 / 125g 460

DESSERTS

Chèvre de l'arrière-pays 14
Local goat cheese

Saint-Marcellin affiné IGP 16
Mature Saint-Marcellin PGI cheese

Crème caramel « Grand-mère » 16
Traditional crème caramel

Paris-Brest 18
Paris-Brest puff pastry filled with praline cream

Tarte citron meringuée 18
Lemon meringue tart

La véritable tarte Tropézienne 16
The original Tropezian pie

Pavlova aux fruits exotiques, crème fouettée à la vanille 18
Exotic fruit pavlova, vanilla whipped cream

Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 28
Giant whipped eggs with pink pralines to share

Mille-feuille « du Café » 18
«Le Café» style mille-feuille

Tarte soufflée au chocolat, glace vanille 18
Chocolate soufflé tart, vanilla ice cream

Sélection de glaces et sorbets de Cyril Lignac 4/8/12
Selection of ice creams and sorbets by Cyril Lignac

Les cerises à l'eau de vie « La Salamandre » 14
«La Salamandre» brandied cherries

PLATS

Ravioles de ricotta au citron confit, pignons de pin et basilic 42
Ricotta ravioli with preserved lemon, pine nuts and basil

Orecchiettes aux coquillages et poutargue 48
Orecchiette with shellfish and bottarga

Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail et piment 78
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic and chili pepper

Cabillaud cuit à la nacre, tomates tièdes parfumées au thym citron 42
Pan-seared cod, warm tomatoes flavoured with lemon thyme

Poulpe grillé à la provençale, écrasé de pommes de terre au pimentón 54
Provence-style grilled octopus, mashed potatoes with pimentón

Sole meunière aux citrons confits 95
Meunière-style sole with lemon confit

Le tartare « Des Lices » 38
«Des Lices» beef tartare

Suprême de volaille fermière aux morilles juste crémees 46
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream

Noix d'entrecôte Angus, beurre maître d'hôtel 52
Angus ribeye steak, parsley and lemon butter

Pigeon rôti au sautoir, petits pois et asperges 64
Pan-roasted pigeon, green peas and asparagus

Ris de veau croustillant, salade de pousses d'épinards au vinaigre Barolo 58
Crispy sweetbread, spinach sprouts salad with Barolo vinegar

Belle côte de veau dorée, jus de veau crémé 68
Seared veal chop, creamy veal sauce

Carré d'agneau rôti à l'ail et au thym pour 2 58/pers
Roasted rack of lamb with garlic and thyme for 2

La belle côte de bœuf du Café, frites fraîches et béarnaise pour 2 78/pers
«Le Café» beef rib, fresh French fries and bearnaise sauce for 2

GARNITURES 12

Frites fraîches
Fresh French fries

Purée de pommes de terre au beurre salé
Mashed potatoes with salted butter

Riz pilaf
Pilaf rice

Ratatouille provençale
Provence-style ratatouille

Salade verte au Xérès
Green salad with sherry vinaigrette

Haricots verts, huile d'olive
Green beans, olive oil

SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only

25

LUNDI · MONDAY
Carpaccio de rôti de bœuf, pesto, roquette & parmesan
Roast beef carpaccio, pesto, arugula & parmesan

MARDI · TUESDAY
Filet de daurade royale à la plancha, sauce vierge
A la plancha gilthead sea bream fillet, virgin olive oil sauce

MERCREDI · WEDNESDAY
Coquillettes, jambon de Paris et comté
Pasta shells, Parisian ham and comté cheese

JEUDI · THURSDAY
Bavette à l'échalote
Flank steak with shallots

VENDREDI · FRIDAY
Aïoli
Steamed cod fish with garlic mayonnaise

SAMEDI · SATURDAY
Suprême de volaille rôti, ail en chemise, frites fraîches
Roasted chicken breast, garlic clove, fresh French fries

DIMANCHE · SUNDAY
Rosbif, purée de pommes de terre au beurre salé
Roast beef, salted butter mashed potatoes

AU DÉJEUNER

For lunch
28

Salade César
Caesar salad

Salade Niçoise
Niçoise-style salad

Burger « du Café », frites fraîches
«Le Café» Burger, fresh French fries

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

75 cl

CHAMPAGNE AOC BRUT
Delamotte 160

CHAMPAGNE AOC ROSÉ
La Cuvée Rosé, Laurent Perrier 260

ROSÉ
Côtes-de-Provence AOC
2025 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

BLANC
Côtes-de-Provence AOC
2024 Domaine 65
Domaine de la Rouillère

ROUGE
Côtes-de-Provence AOC
2023 Domaine 65
Domaine de la Rouillère