



HORS D'ŒUVRE

Artichauts frits à la fleur de sel, copeaux de parmesan 28
Fried artichokes with fleur de sel, parmesan shavings

Carpaccio de wahoo, straciatella, framboises, huile vierge et citron vert 26
Wahoo fish carpaccio, straciatella, raspberries, virgin olive oil and lime

Cœur de burrata, mangue fraîche, noisettes et pesto de menthe 32
Burrata heart, fresh mango, hazelnuts and mint pesto

Œufs et poireau mimosa 28
Eggs and leek mimosa

Salade de pastèque, feta, amandes, basilic et menthe 32
Watermelon salad, feta cheese, almonds, basil and mint

6 gros escargots de Bourgogne 26
6 big Burgundy snails

Os à moelle à la fleur de sel, pain toasté 30
Marrow bone with fleur de sel, toasted bread

L'authentique salade César, croûtons dorés et parmesan 24
Caesar salad, fried croutons and parmesan

Carpaccio de courgettes et chèvre frais au basilic, pignons de pin 28
Zucchini carpaccio and fresh goat cheese with basil, pine nuts

Salade de langouste, mangue, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion 48
Spiny lobster salad, mango, avocado, passion fruit vinaigrette

Crevettes juste tiédies, huile d'olive, citron, piment et basilic 36
Warm shrimps, olive oil, lemon, chilli and basil

Tartare de thon jaune au soja, avocat, citronnelle et gingembre 38
Yellowfin tuna tartare with soy sauce, avocado, lemongrass and ginger

Beignets de fleurs de courgettes, tzatziki, pulpe de tomate épicée 34
Zucchini flower fritters, tzatziki, spicy tomato pulp

Assiette de Pata Negra, pan con tomate 48
Pata Negra, pan con tomate

Pâté en croûte « Grande Tradition » 36
Traditional meat pie

Cuisses de grenouilles en persillade 38
Frog legs with garlic and parsley

DESSERTS

Crème caramel « Grand-mère » 16
Traditional crème caramel

Baba au rhum de VV 18
VV rum baba

Chouquettes vanille et chantilly, caramel beurre salé et chocolat chaud 16
Whipped cream and vanilla chouquettes, salted butter caramel and hot chocolate

Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 22
Giant whipped egg with pink pralines - to share

Tarte soufflée au chocolat, glace café 18
Chocolate soufflé pie, coffee ice cream

Millefeuille « du Café » 18
« Le Café » style millefeuille

Crêpes Suzette 16
Crêpes Suzette

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



PLATS

Légumes fondants cuisinés coco-curry 34
Tender vegetables cooked in coconut milk and curry

Fusillis aux gambas et courgettes 46
Fusilli with prawns and zucchini

Ravioles de langouste, beurre battu à la citronnelle 56
Spiny lobster ravioli, lemongrass whipped butter

Macaronis aux truffes noires et foie gras gratinés au parmesan 54
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan

Pavé de mahi-mahi à la plancha, confit de tomates 42
fenouil, vierge coriandre & citron caviar
A la plancha mahi-mahi fish steak, tomato confit,
fennel, coriander and finger lime caviar virgin olive oil sauce

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, marinière légèrement crémée 58
Pan-fried scallops, creamy marinière sauce with white wine

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

Tartare de filet de boeuf du Café 42
« Le Café » style beef fillet tartare

Fricassée de volaille aux morilles légèrement crémée 44
Chicken fricassée with morels and cream

Parmentier de canard confit au foie gras 46
Duck confit parmentier with foie gras

Pluma ibérique, gratin dauphinois, sauce diable 48
Iberian pork pluma, potato gratin, devilled sauce

Noix d'entrecôte, coeur de sucrine, beurre Café de Paris 52
Cushion of rib steak, sucrine salad, "Café de Paris" herb-flavoured butter

Filet de boeuf Rossini 78
Rossini-style beef fillet

À PARTAGER

Bar sauvage à la plancha, beurre blanc - pour 2 110/pers
A la plancha wild sea bass, white butter sauce - for 2

Côte de bœuf Black Angus USA Prime - pour 2 120/pers
Beef rib USA Prime Black Angus - for 2



CAVIAR



Caviar Casparian Golden Impérial

50GR 180 - 125GR 450

GARNITURES

Frites fraîches maison 12
Homemade fresh French fries

Ratatouille provençale 12
Provence-style ratatouille

Purée de pommes de terre au beurre salé 12
Mashed potatoes with salted butter

Coeur de sucrine, huile d'olive citron 12
Sucrine salad, olive oil and lemon

Riz Pilaf 12
Pilau rice

Gratin dauphinois 12
Potato gratin with garlic