

— 1899 —

LE CAFÉ FRANÇAIS

◆ BRASSERIE TRADITIONNELLE ◆



BORDEAUX. — Hotel Pey-Berland, Café Français.
Bordeaux, Imp. Artist. Louis Guillier, 150, Rue du Tondu

Un siècle de tradition et de service



Apéritifs

Apéritif anisé	4.20
Martini, Pineau	6.10
Lillet blanc , rouge ou rosé (apéritif Bordelais)	6.50
Whisky, Gin, Vodka, Tequila	7.00
Four Roses (Bourbon)	8.50
Chivas Regale (12 ans)	9.50
Coupe de Champagne	12.00
Kir royal	13.00

Alcools supérieurs de 7.00 à 17.90 €, demandez notre carte

Cocktails

Avec ou sans alcool de 7.00 à 14.90 €, demandez notre carte

Boissons Fraîches

Schweppes, Orangina, Oasis	4.30
Jus de Fruits Pago	4.40
Coca-Cola, Coca zéro	4.50
Heineken Pression	4.50
Edelweiss Pression	4.90
Affligem (bière d'abbaye)	5.00
Leffe Blonde (33cl.)	6.00
Despérados Tequila Beer (33cl.)	6.00

Eaux Minérales

	33 cl.	75 cl.
Abatilles		6.00
Abatilles Pétillante		6.00
Badoit Rouge	4.20	6.00
Evian	4.20	6.00
Chateldon		7.00

Entrées

Velouté de légumes de saison	10.00
Sardines à l'huile d'arachide, millésimées «La Quiberonnaise»	12.00
Oeufs mimosa du Café Français	7.00
Foie gras de canard mi-cuit, confiture de piquillos au piment d'espelette	20.00
Oeufs cocotte au foie gras	18.00

Gros escargots de Bourgogne «Label Rouge»

X6 = 12,00 € ou X12 = 18.00 €

Les Huitres

Gillardeau n°3	x6 22.00	x9 33.00	x12 44.00
Perles de l'Impératrice n°3 de Joël Dupuch	x6 18.00	x9 27.00	x12 36.00
Deux saucisses en accompagnement			6.20
Verre d'entre-deux-mers			5.50

Salades

Salade Caesar 20.00
Romaine, sauce caesar, parmesan, tomates, filets de poulet panés ou crevettes

Salade du Sud Ouest 22.00
Salade, tomates, haricots verts, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, oeuf dur

Salade Océane 21.50
Gambas, saumon Gravlax, crevettes roses, poivrons marinés à l'aneth, tomates, filet de saumon, sauce cocktail

Formules du Midi

Servies uniquement du lundi au vendredi
sauf jours fériés

Entrée + Plat	23.90	Entrée du jour	11.50
Plat + Dessert	22.50	Plat du jour	17.50
Entrée + Plat + Dessert	27.80	Dessert du Jour	8.00

Poissons

Sole à la plancha ou meunière	34.00
Pavé de morue et son aïoli	26.00
Poisson de la criée	26.00

Viandes

Entrecôte grillée (environ 350gr)	29.00
Cuisse de canard confite	24.00
Rognons de veau entier sauce Lillet	27.00
Tartare de Bœuf	21.00
Magret de canard entier des Landes	32.00
Filet de Bœuf sauce Foie Gras	30.00
Fondant de cochon braisé	26.00

*Sauces au choix :
échalotes confites, Bordelaise, poivre*

Suggestions (voir ardoise)

Mardi : Foie de veau	26.00
Vendredi : Tête de veau (d'octobre à avril)	22.00
Risotto aux légumes et au Parmesan	18.00

Menu Enfant (-12ans)

Steak Haché frais à la minute
Saumon frais
Escalope de poulet
Chipolatas
garniture au choix : purée, frites, légumes
+
Glaces 2 boules
Gâteau au chocolat
+
sucette

12.50

Fromages

Assiette de brebis du Pays Basque et confiture de cerises noires	8.80
Assiette de fromages affinés	11.80
Le morceau de fromage au choix : Camembert ou St Maure ou Roquefort	7.00

Desserts Maison

Café gourmand	11.00
Tarte fine aux pommes	8.00
Baba arrosé au Rhum Saint-James	10.00
Profiteroles Maison	9.50
Tarte à la mangue caramélisée et Mascarpone	8.50
Crème brûlée	8.00
Assiette gourmande	10.00
Coulant au chocolat et son coulis de fruits	9.20
Omelette norvégienne	10.00

Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Menthe-Chocolat, Caramel, Rhum-Raisins,
Noix de Coco, Cassis, Citron vert, Pêche, Framboise, Nougat, Mangue,
Poire, Passion, Pistache

2 Boules	6.00
3 Boules	7.80

Demandez notre carte de coupes glacées de 8.80 à 9.80

Crêpes

Au Sucre	5.40
Chantilly	6.40
Chocolat Chaud	6.40
Chocolat Chaud & Chantilly	7.40
Confiture	6.40
Flambées au Grand Marnier	8.00
Crépiteroles (glace, chocolat chaud, Chantilly)	8.00

Carte des Vins

Vins Rouges

Bordeaux

37,5 cl

75 cl

Château Loumelat 2019

25.00

Château Malbec 2019

26.00

1ère Côtes-de-Bordeaux

Château Carignan 2014/2015

16.00

26.00

Côtes-de-Bourg

Château Nodoz 2019

25.00

Graves

Château Perron 2019/2015

17.00

28.00

Pomerol

Château de Sales 2014

52.00

Château du domaine de l'église 2015

90.00

Château Clinet 2011

210.00

La Violette 2011

460.00

Château la Conseillante 2010

490.00

Pessac-Léognan

Croix de Carbonnieux 2018

21.00

38.00

Château La Louvière 2015

68.00

Château Fieuzal Grand Cru classé 2012

84.00

Château Larrivet Haut-Brion 2011

110.00

Château Pape Clément Grand Cru classé 2015

210.00

Château Haut Bailly Grand Cru classé 2011

240.00

Saint-Emilion

Petit Corbin-Despagne 2018

38.00

Château Fombrauge Grand Cru Classé 2011

76.00

Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé 2011

190.00

Château Troplong Mondot 2015

210.00

Château Figeac 2015

450.00

Haut-Médoc

Château Lanessan 2012

38.00

Les Hauts de Lynch Moussas 2014

39.00

Château Sociando-Mallet 2016

90.00

Margaux

Château Giscours Grand Cru classé 2016

130.00

Château Issan Grand Cru classé 2011

165.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

<u>Saint-Estèphe</u>	37,5 cl	75 cl
Frank Phélan 2018		46.00
Château Mac Carthy 2015		55.00
Château Haut Marbuzet 2016		90.00
Château Phélan Ségur 2011		110.00
Cos D'estournel Grand Cru Classé 2008		375.00

<u>Saint-Julien</u>	31.00	58.00
Pavillon de Poyferré 2017/2016		140.00
Château Gruaud Larose 2015		510.00
Château Leoville Las Cases 2010		

<u>Pauillac</u>		
Baron Nathaniel 2017		49.00
Château Pedesclaux Grand Cru classé 2010		110.00
Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé 2011		980.00

Vins Blancs

<u>Bordeaux</u>	37,5 cl	75 cl
Mouton Cadet 2020		25.00

<u>Entre-deux-Mers</u>		
Château Martinon 2020		26.00

<u>Graves</u>	17.00	28.00
Château Perron 2021		

<u>Pessac Léognan</u>		
Château Carbonnieux 2018		62.00
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018		48.00
Les Hauts de Smith 2019		88.00

<u>Sancerre</u>	24.00	39.00
La Gravelière 2021		

<u>Pouilly Fuissé</u>		
Maison Bouchard Aîné et fils 2020		42.00

<u>Chablis</u>		
Maison Moreau et Fils 2020		39.00

<u>Puligny Montrachet</u>		
Maison Bouchard Les Champs Gain 1er Grand Cru Classé 2016		95.00

<u>Sauternes</u>		
Château Villefranche 2018		39.00

<u>Côtes-de-Gascogne</u>		
Tariquet 1ère Grives 2021		24.00

<u>Côtes-du-Rhône</u>		
Crozes-hermitage Domaine des Entrefaux 2020		52.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

Vins Rosés

Bordeaux

Mouton Cadet 2021

37,5 cl

50 cl

75 cl

25.00

Côtes de Provence

Château Sainte Marguerite 2021

Château Minuty Cuvée Or 2021

22.00

32.00

45.00

Champagnes

Perrier Jouët Grand Brut

Abelé 1757 Blanc de Blancs

Laurent-Perrier Grand Siècle

Perrier Jouët Belle Epoque 2012

Dom Pérignon Vintage 2009

80.00

110.00

180.00

180.00

280.00

Vins au Verre (15 cl.)

Rouges

Château Loumelat - Bordeaux

Château Perron - Graves

Château Saint Eugène - Pessac-Léognan

5.50

6.00

7.00

Rosés

Château Duffilhot - Bordeaux

Coeur du Rouet - Côtes-de-Provence

5.50

6.30

Blancs

Château Loumelat - Bordeaux

Château Martinon - Entre-deux-Mers

Domaine de Tariquet - 1ère Grives

Domaine de Grandmaison - Pessac-Léognan

Travertin - Pouilly Fumé

Château Villefranche - Sauternes

5.50

5.50

5.80

7.00

7.00

8.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

Boissons Chaudes

Café	2.50
Café crème	4.50
Cappuccino	4.70
Infusion	4.00
Thé	4.00
Café Viennois	4.70

Digestifs

Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Fraise	5.00
Manzana	6.00
Eau de vie de poire	7.80
Eau de vie de mirabelle	7.80
Cointreau	7.00
Grand Marnier	7.00
Baileys	7.00
Get 27/31	7.00
Calvados Busnel Pays D'Auge	11.60

Cocktails Chauds

Irish Coffee (whisky)	9.60
Café Français (Cognac)	9.60
Café Normand (Calvados)	9.60
Café Créole (Rhum)	9.60
Café Mexicain (Téquila)	9.60

Cognacs

Camus VSOP	7.00
Camus « île de Ré »	8.00
Camus XO	19.50
Camus Extra	35.00

Armagnacs

Tariquet VSOP Bas Armagnac	7.00
Tariquet Bas Armagnac (1993)	14.70

Tous nos prix sont exprimés en euros net.



Starters

Vegetable soup	10.00
Vintage "La Quiberonnaise" Sardines in peanut oil	12.00
Café Français devilled eggs	7.00
Semi-cooked duck foie gras, chutney on toast	20.00
Slow boiled eggs with duck foie gras	18.00

"Large Bourgogne snails « Label Rouge»

x6 = 12,00 € or x12 = 18.00 €

Oysters

Gillardeau n°3	x6 22.00	x9 33.00	x12 44.00
Perles de l'Impératrice n°3 de Joël Dupuch	x6 18.00	x9 27.00	x12 36.00
Two sausages on side			6.20

Salads

Caesar Salad	20.00
(Sucrine lettuce, Caesar sauce, Parmesan, tomatoes, fried Chicken fillets or prawns)	

South-West Salad	22.00
(Lettuce, tomatoes, green beans, gizzards, smoked duck breast, semi-cooked foie gras, boiled egg)	

Ocean Salad	21.50
(Prawns, Salmon Gravlax, peppers marinated in dill, tomatoes, salmon fillet, cocktail sauce)	

Midday set Menu

Available only from Monday to Friday
except public holidays

Starter + Main course	23.90	Starter of the day	11.50
Main course + Dessert	22.50	Main course of the day	17.50
Starter + Main course + Dessert	27.80	Dessert of the day	8.00



Fish

Sole grilled or meunière	34.00
Filet of codfish, garlic mayonnaise	26.00
Catch of the day	26.00

Meat

Ribeye steak (350gr)	29.00
Duck leg confit	24.00
Whole veal kidney with Lillet sauce	27.00
Beef Tartare	21.00
Duck breast from the Landes	32.00
Beef fillet with Foie Gras sauce	30.00
Confit porc belly	26.00

*Choice of sauces:
shallot confit, Bordelaise wine sauce, pepper*

Suggestions (see slate)

Tuesdays: Veal liver	26.00
Fridays: Calf's head (October to April)	22.00
Vegetable risotto with Parmesan	18.00

Children's Menu (under 12 years old)

Home-made beef steak
Fresh salmon
Fried chicken
Chipolata sausages
choice of side : mashed potato, fries, vegetables
+
2 scoops ice cream
Chocolate cake
+
lollipop

12.50



Cheese

Plate of sheep's cheese from the Basque country and black cherry jam	8.80
Plate of mature cheeses	11.80
Choice of cheese portion : Camembert or St Maure or Roquefort	7.00

— Home-made Desserts —

Café gourmand (coffee + mini desserts)	11.00
Apple tart	8.00
Rum Baba	10.00
Profiteroles	9.50
Caramelized mango pie and mascarpone	8.50
Creme brulee	8.00
Selection of desserts	10.00
Chocolate fondant with fruit coulis	9.20
Baked Alaska	10.00

— Ice creams & Sorbets —

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Mint-Chocolate chip, Caramel, Rum-Raisin,
Coconut, Blackcurrant, Lime, Peach, Raspberry, Nougat, Mango, Pear,
Passion fruit, Pistachio

2 Scoops	6.00
3 Scoops	7.80

Ask for our ice cream sundae menu 8.80 to 9.80

Pancakes

Sugar	5.40
Chantilly cream	6.40
Hot Chocolate sauce	6.40
Hot Chocolate sauce & Chantilly cream	7.40
Jam	6.40
Flambeed with Grand Marnier liqueur	8.00
Crêperoles (ice cream, hot chocolate sauce, Chantilly cream)	8.00



Entrantes

Sopa de verduras	10.00
Sardinas en aceite de cacahuete «La Quiberonnaise»	12.00
Huevos rellenos del Café Français	7.00
Foie-gras de pato «mi-cuit», chutney sobre tostada	20.00
Huevos cocotte con foie gras de pato a la sarten	18.00

Caracoles de Borgogna «Label Rouge»

X6 = 12,00 € o X12 = 18.00 €

Ostras

Gillardeau n°3	x6 22.00	x9 33.00	x12 44.00
Perles de l'Impératrice n°3 de Joël Dupuch	x6 18.00	x9 27.00	x12 36.00
Dos salchichas de acompañamiento			6.20

Ensaladas

Ensalada César	20.00
(Cogollo de lechuga, salsa César, parmesano, tomates, filetes de pollo empanados o gambas)	
Ensalada del Suroeste	22.00
(Lechuga, tomates, judías verdes, mollejas, pechuga de pato seca, foie gras «mi-cuit», huevo)	
Ensalada Océaniqua	21.50
(Gambas, salmón marinado, pimientos marinados en eneldo, tomates, filete de salmón, salsa cóctel)	

Ofertas de Mediodía

Solo de lunes a viernes
excepto festivos

Entrante + Plato principal	23.90	Entrante del día	11.50
Plato principal + Postre	22.50	Plato del día	17.50
Entrante + Plato principal + Postre	27.80	Postre del día	8.00



Pescados

Lenguado a la parrilla o estilo Meunière	34.00
Filete de bacalao, mayonesa con ajo	26.00
Pescado de lonja	26.00

Carnes

Entrecot (350gr)	29.00
Pata de pato confitada	24.00
Riñón entero de ternera con salsa Lillet	27.00
Tartar de buey	21.00
Pechuga de pato de Landes	32.00
Solomillo de buey con salsa de foie gras	30.00
Cerdo braseado	26.00

Salsas a elegir:
chalotas confitadas, bordelesa, pimienta

Sugerencias (ver pizarra)

Martes : Hígado de ternera	26.00
Viernes : Cabeza de ternera (de octubre a abril)	22.00
Risotto de verduras y Parmesano	18.00

Menú Infantil (-12 años)

Filete de hamburguesa fresquísimo

Salmón fresco

Escalope de pollo empanado

Salchichas chipolatas

Acompañamiento a elegir: puré, patatas fritas, verduras

+

2 bolas de helado

Pastel de chocolate

+

Piruleta

12.50



Quesos

Plato de queso de oveja del País Vasco con confitura de cerezas negras	8.80
Plato de quesos madurados	11.80
Pedazo de queso a elegir : Camembert o St Maure o Roquefort	7.00

Postres de la Casa

Café degustación	11.00
Tarta fina de manzana	8.00
Babà al ron	10.00
Profiteroles caseros	9.50
Tarta de mango caramelizado y mascarpone	8.50
Crème brûlée	8.00
Plato degustación	10.00
Coulant de chocolate y salsa de frutas	9.20
Postre Baked Alaska	10.00

Helados y Sorbetes

Vainilla, chocolate, café, fresa, menta-chocolate, caramelo, ron con pasas,
Coco, grosella negra, lima, melocotón, frambuesa, nougat, mango,
Pera, fruta de la pasión, Pistacho

2 Bolas	6.00
3 Bolas	7.80

Pida nuestra carta de helados al corte de 8.80 a 9.80

Crêpes

Con azúcar	5.40
Nata montada	6.40
Chocolate caliente	6.40
Chocolate caliente y nata	7.40
Confitura	6.40
Flameadas con licor Grand Marnier	8.00
Crêperoles (helado, chocolate caliente y nata)	8.00

