

— 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	4.50
Martini, Pineau	6.50
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 Joseph Perrier	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	4.50
Jus de Fruits Pago	4.60
Coca-Cola, Coca zéro	4.70
Heineken Pression	4.50
Affligem blanche	4.90
Affligem (bière d'abbaye)	5.00
Leffe Blonde (33cl.)	6.00
Desperados Tequila Beer (33cl.)	6.00

Eaux Minérales

	33 cl.	75 cl.
Abatilles		6.20
Abatilles Pétillante		6.20
Badoit Rouge	4.40	6.20
Evian	4.40	6.20
Chateldon		7.20

Entrées

Avocat, crevettes	14.00
Sardines à l'huile d'arachide, millésimées «La Quiberonnaise»	12.00
Oeufs mimosa du Café Français 	9.50
Foie gras de canard mi-cuit, confiture de piquillos au piment d'espelette	20.00

Gros escargots de Bourgogne «Label Rouge»

X6 = 12,00 € ou X12 = 18.00 €

Les Huîtres

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
Dégustation : Impératrice & Gillardeau	x6 20.00		x12 40.00
Deux saucisses en accompagnement			6.20
Verre d'entre-deux-mers			6.50

Salades

Salade Caesar	20.00
Romaine, sauce caesar, parmesan, tomates, filets de poulet panés <u>ou</u> 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	
Carpaccio de tomates d'antan, burrata et pesto 	20.00
Salade de pâtes aux légumes confits 	19.00

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)	30.00
Cuisse de canard confite	24.00
Rognons de veau entier sauce Lillet	27.00
Tartare de bœuf	21.00
Côtelettes d'agneau grillées	28.00
Filet de bœuf sauce foie gras	30.00
Côte de veau, jus au thym	32.00

Suggestions (voir ardoise)

Mardi : Foie de veau	26.00
Vendredi : Tête de veau (d'octobre à avril)	22.00

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

Café gourmand	11.00
Tarte fine aux pommes	8.00
Baba arrosé au Rhum Saint-James	10.00
Profiteroles Maison	9.50
Tarte aux fraises (selon saison)	9.50
Crème brûlée	8.00
Assiette gourmande	10.00
Coulant au chocolat et son coulis de fruits	9.20
Omelette norvégienne	10.00
Fraises françaises (selon saison)	9.00

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	6.20
3 Boules	8.00

Demandez notre carte de coupes glacées de 9.80 à 12.00
(Dame blanche, café ou chocolat Liégeois, colonel...)

Crêpes

Au Sucre	5.90
Chantilly	6.90
Chocolat Chaud	6.90
Chocolat Chaud & Chantilly	7.90
Confiture	6.90
Flambées au Grand Marnier	9.00
Crépiteroles (glace, chocolat chaud, Chantilly)	9.00

Vins Rouges

Bordeaux

37,5 cl

75 cl

Château Loumelat 2019

25.00

Château Malbec 2020

26.00

1ère Côtes-de-Bordeaux

Château Carignan 2016

16.00

26.00

Côtes-de-Bourg

Château Nodoz 2020

25.00

Graves

Château Perron 2019/2016

17.00

28.00

Pomerol

Château de Sales 2016

52.00

Château du domaine de l'église 2016

90.00

Château Clinet 2011

230.00

La Violette 2011

460.00

Château la Conseillante 2006

490.00

Pessac-Léognan

Croix de Carbonnieux 2019/2018

21.00

38.00

Château La Louvière 2015

68.00

Château Fieuzal Grand Cru classé 2012

96.00

Château Larrivet Haut-Brion 2016

120.00

Château Pape Clément Grand Cru classé 2014

230.00

Château Haut Bailly Grand Cru classé 2011

280.00

Saint-Emilion

Petit Corbin-Despagne 2019

38.00

Château Fombrauge Grand Cru Classé 2016

76.00

Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé 2011

210.00

Château Troplong Mondot 2015

230.00

Château Figeac 2015

490.00

Haut-Médoc

Château Lanessan 2012

48.00

Les Hauts de Lynch Moussas 2015

39.00

Château Sociando-Mallet 2016

90.00

Margaux

Château Issan Grand Cru classé 2011

185.00

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 2019		55.00
Château Haut Marbuzet 2016		90.00
Château Phélan Ségur 2011		120.00
Cos D'estournel Grand Cru Classé 2008		375.00

<u>Saint-Julien</u>	31.00	61.00
Pavillon de Poyferré 2017/2016		210.00
Château Gruaud Larose 2015		510.00
Château Leoville Las Cases 2010		

<u>Pauillac</u>		
Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé 2011		1480.00

— *Vins Blancs* —

<u>Bordeaux</u>	37,5 cl	75 cl
Château Loumelat 2021		25.00

<u>Entre-deux-Mers</u>		
Château Martinon 2021		26.00

<u>Graves</u>	17.00	28.00
Château Perron 2022		

<u>Pessac Léognan</u>		
Château Carbonnieux 2019		65.00
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2020		51.00
Les Hauts de Smith 2019		92.00

<u>Sancerre</u>	22.00	44.00
La Gravelière 2022		

<u>Pouilly Fuissé</u>		
Maison Bouchard Aîné et fils 2022		46.00

<u>Chablis</u>		
Maison Moreau et Fils 2022		44.00

<u>Puligny Montrachet</u>		
Le Cailleret-Alex Gambal 2017		95.00

<u>Sauternes</u>		
Château Villefranche 2019		42.00

<u>Côtes-de-Gascogne</u>		
Tariquet 1ère Grives 2022		28.00

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

<u>Meursault</u>		
Clos du Cromin 2017		120.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

Vins Rosés

Bordeaux

Château Dufilhot 2022

37,5 cl

50 cl

75 cl

25.00

Côtes de Provence

Figuière Première 2022

22.00

35.00

Symphonie Maison Sainte Marguerite 2022

48.00

Champagnes

Joseph Perrier Brut

80.00

Abelé 1757 Blanc de Blancs

110.00

Joseph Perrier Brut Rosé (Cuvée Royale)

90.00

Laurent-Perrier Grand Siècle

180.00

Perrier Jouët Belle Epoque

180.00

Dom Pérignon Vintage

280.00

Vins au Verre (15 cl.)

Rouges

Château Loumelat - Bordeaux

5.50

Château Perron - Graves

6.50

Château Saint Eugène - Pessac-Léognan

7.50

Rosés

Château Dufilhot - Bordeaux

5.50

Coeur du Rouet - Côtes-de-Provence

6.50

Blancs

Château Loumelat - Bordeaux

5.50

Château Martinon - Entre-deux-Mers

6.50

Domaine de Tariquet - 1ère Grives

6.00

Domaine de Grandmaison - Pessac-Léognan

7.50

Travertin - Pouilly Fumé

10.00

Château Villefranche - Sauternes

8.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

Boissons Chaudes

Café	2.60
Café crème	4.90
Cappuccino	5.10
Infusion	4.20
Thé	4.20
Café Viennois	5.20

Digestifs

Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Fraise	5.00
Manzana	6.00
Eau de vie de poire	7.80
Rhum Diplomatico	10.00
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)	11.20
Café Français (Cognac)	11.20
Café Normand (Calvados)	11.20
Café Créole (Rhum)	11.20
Café Mexicain (Téquila)	11.20

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

Avocado, prawns	14.00
Vintage "La Quiberonnaise" Sardines in peanut oil	12.00
Café Français devilled eggs 	9.50
Semi-cooked duck foie gras, chutney on toast	20.00

"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
Degustation : Impératrice & Gillardeau	x6 20.00		x12 40.00
Two sausages on side			6.20

Salads

Caesar Salad (Succrine lettuce, Caesar sauce, Parmesan, tomatoes, fried Chicken fillets or prawns)	20.00
South-West Salad (Lettuce, tomatoes, green beans, gizzards, smoked duck breast, semi-cooked foie gras, boiled egg)	22.00
Ocean Salad (Prawns, Salmon Gravlax, peppers marinated in dill, tomatoes, salmon fillet, cocktail sauce)	21.50
Tomato carpaccio, burrata and pesto 	20.00
Vegetable pasta salad 	19.00

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)	30.00
Duck leg confit	24.00
Whole veal kidney with Lillet sauce	27.00
Beef Tartare	21.00
Lamb chops	28.00
Beef fillet with Foie Gras sauce	30.00
Veal chop	32.00

Suggestions (see slate)

Tuesdays: Veal liver	26.00
Fridays: Calf's head (October to April)	22.00

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

Desserts

Café gourmand (coffee + mini desserts)	11.00
Apple tart	8.00
Rum Baba	10.00
Profiteroles	9.50
Strawberry tart (according to season)	9.50
Creme brulee	8.00
Selection of desserts	10.00
Chocolate fondant with fruit coulis	9.20
Baked Alaska	10.00
French Strawberry (according to season)	9.00

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	6.20
3 Scoops	8.00

Ask for our ice cream sundae menu 8.80 to 9.80

Pancakes

Sugar	5.90
Chantilly cream	6.90
Hot Chocolate sauce	6.90
Hot Chocolate sauce & Chantilly cream	7.90
Jam	6.90
Flambeed with Grand Marnier liqueur	9.00
Crêpes (ice cream, hot chocolate sauce, Chantilly cream)	9.00



Entrantes

Aguacate, gambas	14.00
Sardinas en aceite de cacahuete «La Quiberonnaise»	12.00
Huevos rellenos del Café Français 	9.50
Foie-gras de pato «mi-cuit», chutney sobre tostada	20.00
Caracoles de Borgogna «Label Rouge»	
X6 = 12,00 € o X 12= 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
Degustación : Impératrice & Gillardeau	x6 20.00		x12 40.00
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)	
Carpaccio de tomate, burrata y pesto 	20.00
Ensalada de pasta vegetal 	19.00

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
Chuletas de cordero	28.00
Solomillo de buey con salsa de foie gras	30.00
Chuleta de ternera	32.00

Sugerencias (ver pizarra)

Martes : Hígado de ternera	26.00
Viernes : Cabeza de ternera (de octubre a abril)	22.00

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

Café degustación	11.00
Tarta fina de manzana	8.00
Babà al ron	10.00
Profiteroles caseros	9.50
Tarta de fresa (según temporada)	9.50
Crème brûlée	8.00
Plato degustación	10.00
Coulant de chocolate y salsa de frutas	9.20
Postre Baked Alaska	10.00
Fresas Francesas (según temporada)	9.00

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	6.20
3 Bolas	8.00

Pida nuestra carta de helados al corte de 8.80 a 9.80

Crêpes

Con azúcar	5.90
Nata montada	6.90
Chocolate caliente	6.90
Chocolate caliente y nata	7.90
Confitura	6.90
Flameadas con licor Grand Marnier	9.00
Crêperoles (helado, chocolate caliente y nata)	9.00