

DESSERTS

GLACES/SORBETS/COUPES GLACÉES

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8
ÎLE FLOTTANTE	10
TARTE FINE AUX POMMES	10
BABA ARROSÉ AU RHUM SAINT-JAMES	10
CAFÉ GOURMAND	11
PROFITEROLES MAISON	11
COUPE DE FRAMBOISES CHANTILLY	12
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE À LA PISTACHE	10
	9

Crêpes Gaufres (à 15H)

Sucre	5,9
Chantilly	6,9
Nutella	6,9
Chocolat chaud	6,9
Chocolat & chantilly	7,9
Confiture	6,9
Flambées	9
Crépitéroles	9
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	

MENU BRASSERIE

Servi tous les soirs et le week-end

SAUMON FUMÉ MAISON

OU

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

OU

6 HUÎTRES N°3 CAP FERRET +5 €

CONFIT DE CANARD MAISON,
pommes de terre grenailles et salade verte

OU

FILET DE DORADE,
méli-mélo de légumes, beurre blanc

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

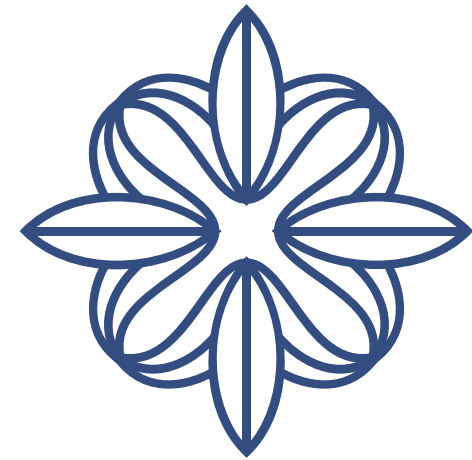
OU

OPÉRA AU CAFÉ MAISON

OU

COUPE DE FRAMBOISES, CHANTILLY MAISON +6 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
39 €



LE CAFÉ FRANÇAIS

DEPUIS 1899

La
BRASSERIE

TAPAS à partager

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	10
SAUMON FUMÉ MAISON	16
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22
PLANCHE MIXTE	25

LES HUITRES

GILLARDEAU N°4	x6 : 22	x9 : 33	x12 : 44
CAP FERRET N°3	x6 : 18	x9 : 27	x12 : 36
DÉGUSTATION : MARENNES D'OLÉRON & GILLARDEAU	x6	20	x12 : 40
VERRE D'ENTRE-DEUX-MERS			6,5
CAVIAR OSCIETRE DE LA MAISON PRUNIER, 30g			75



À partager

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	10
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22
PLANCHE MIXTE	25

LES ENTREES

OEUF MIMOSA AU THON DU CAFÉ FRANÇAIS	9,5
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	x6 12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON	12
SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON ET ANETH	16
ENCORNETS À LA PLANCHA, AUX POIVRONS	16,8
TRILOGIE DE TOMATES ET SA BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE BASILIC	17
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, CHUTNEY DE FRAISES	20

LES SALADES



SALADE CAESAR	20
Romaine, sauce caesar, parmesan, tomates, filets de poulet panés	
ASSORTIMENT DE LÉGUMES CONFITS EN SALADE	20
SALADE OCÉANE	22
Saumon fumé maison, crevettes roses, légumes marinés, tomates, filet de saumon, sauce cocktail	
SALADE LANDAISE	25
Salade, tomates, haricots verts, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, oeuf dur	

LES POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD ET SON AÏOLI, PURÉE MAISON ET LÉGUMES	26
POISSON DE LA CRIÉE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON ET LÉGUMES	26
GAMBAS SAUVAGES DÉCORTIQUÉES PAR NOS SOINS, RISOTTO AUX HERBES FRAÎCHES	28
TARTARE DE THON, FRITES MAISON ET SALADE	28
SOLE CRIÉE D'ARCACHON GRILLÉE OU MEUNIÈRE, PURÉE MAISON ET LÉGUMES	38

LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ, FRITES MAISON ET SALADE	21
BURGER DU CAFÉ FRANÇAIS	
BUN'S DE NOTRE BOULANGER, ROQUETTE, BREBIS ET PICKLES D'OIGNONS	24
CUISSÉ DE CANARD CONFITE MAISON, POMMES GRENAILLES	24
MAGRET DE CANARD, FRITES ET SALADE, SAUCE AUX POIVRES	28
ONGLET DE BOEUF ANGUS, ÉCHALOTTE CONFITES, FRITES ET SALADE	31

SUGGESTIONS du Jour

TATAKI DE THON AU SÉSAME, caviar d'aubergine	18
CASSOLETTE DE FOIE DE VEAU ET SES CHAMPIGNONS	26

FROMAGES

MORCEAU DE FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT/ ST MAURE/ COMTÉ/ROQUEFORT	7
ASSIETTE DE BREBIS DU PAYS BASQUE ET CONFITURE DE CERISES NOIRES	8,8
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	13,5

MENU ENFANT (-12ANS)

AU CHOIX : STEAK HACHÉ À LA MINUTE • FILET DE POISSON FRAIS • ESCALOPE DE POULET

Garniture au choix : purée, frites, légumes

GLACE 2 BOULES ou GATEAU AU CHOCOLAT

SUCETTE

12,5