



— 1899 —

# LE CAFÉ FRANÇAIS

◆ BRASSERIE TRADITIONNELLE ◆



*Un siècle de tradition et de service*



## Apéritifs

Lillet blanc , rouge ou rosé (apéritif Bordelais)	6.00
Coupe de Champagne Perrier-Jouët Brut	10.00
Dubonnet	5.50
Kir royal	11.00
Apéritif anisé	3.70
Martini, Passavant, Pineau	5.10
Whisky, Gin, Vodka, Tequila	6.50
Chivas Regale (12 ans)	9.00
Four Roses (Bourbon)	8.00
<i>Alcools supérieur de 7.00 à 17.90 €, demandez notre carte</i>	

## Cocktails

*Avec ou sans alcools de 6.70 à 9.90 €, demandez notre carte*

## Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca Life, Coca-light, Coca zéro	4.30
Orangina	4.20
Heineken Pression	4.10
Edelweiss Pression	4.50
Leffe Blonde (33cl.)	6.00
Despérados Téquila Beer (33cl.)	6.00
Jus de Fruits Pago	4.20
Schweppes, Orangina, Fanta, Oasis	4.20
Thé Glacé Maison	4.50

## Eaux Minérales

	33 cl.	75 cl.
Abatilles		5.20
Abatilles Pétillante		5.20
Chateldon		8.10
Badoit Verte	4.10	5.20
Badoit Rouge	4.10	
Evian	4.00	5.20

## Entrées

Soupe de légumes	10.00
Feuilleté de ris de veau à l'ancienne	18.00
Oeufs mimosa du Café Français	7.00
Foie gras de canard mi-cuit, chutney sur toast	19.00
Blancs de poireaux vinaigrette, copeaux de foie-gras et magret fumé	14.00

### Cassolette d'escargots à la Bordelaise « Petits Gris des Charentes »

petite = 18,00 € ou grande = 28.00 €

## L'écaille

Gillardeau n°3	x6 18.00	x9 26.00	x12 35.00
Marennes Fines de Claire n°3	x6 12.00	x9 18.00	x12 24.00
Deux saucisses en accompagnement			6.20

## Salades

<b>Salade Ceasar</b> (Sucrine, sauce Ceasar, Parmesan, tomates, filets de poulet panés, croûtons à l'huile d'olive)	19.50
<b>Salade du Sud Ouest</b> (Salade, tomates, haricots verts, gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit, oeuf de caille)	21.00
<b>Salade Océane</b> (Gambas, saumon Gravlax, poivrons marinés à l'aneth, tomates, filet de saumon, sauce cocktail)	19.50
<b>Salade de Cabecou du Périgord</b> (Salade, tomates, crottins de chèvre sur toast aux figues, lard fumé aux épices, oeuf)	17.00
<b>Salade Maraîchère</b> (assortiments de légumes crus et cuits de saison)	18.00

## Formule 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 (300 / 400 gr.) grillée ou meunière	29.50
Noix de St-Jacques rôties, émulsion de corail, nouilles sautées aux petits légumes	30.00
Poisson de la criée, risotto crémeux	26.00

## Viandes

Entrecôte «race à viande française» à la Bordelaise (≈400gr.)	27.00
Cuisse de canard confite	19.50
Rognon de veau entier sauce Lillet	24.50
Tartare de Boeuf	21.00
Magret de canard des Landes	24.70
Filet de Boeuf sauce Foie Gras supplément rossini	28.00 5.00
Médailon de quasi de veau, à la crème d'ail doux	26.00

*Accompagnement au choix :*  
*frites maison ou poêlée de légumes*

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

## Suggestions (voir ardoise)

Mardi : Foie de veau	24.00
Vendredi : Tête de veau (d'octobre à mai)	22.00

## Menu Enfant (-12ans)

Steack Haché frais à la minute  
Saumon frais  
Escalope de poulet  
+  
Glaces smarties 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
Riz au lait à l'ancienne	8.00
Profiteroles Maison	9.50
Tarte au citron meringuée	8.50
Crème brûlée	8.00
Assiette gourmande	10.00
Coulant au chocolat et son coulis de fruits	9.20
Omelette Norvégienne	9.00
Sabayon de fruits	8.00

## Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Smarties,  
Menthe-Chocolat, Caramel, Rhum Raisins, Noix de Coco, Pistache,  
Vanille Amandes caramélisées, Chocolat-Noisette Façon Rocher,  
Cassis, Citron vert, Pamplemousse Rose, Pêche, Framboise.

2 Boules	5.60
3 Boules	7.60

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

	37,5 cl	50cl	75cl
<u>Bordeaux</u>			
Château Loumelat 2012			20.00
<u>1ère Côtes de Bordeaux</u>			
Château Carignan 2012		19.00	23.00
<u>Graves</u>			
Château Respide 2014	17.00		24.50
<u>Pomerol</u>			
Fugue de Nénin 2012/2013	27.00		52.00
<u>Pessac Léognan</u>			
Château Brown 2011			51.00
L'Abeille de Fieuzal 2012			42.00
Château La Louvière 2006			46.50
Le Clémentin du Pape Clément 2013			48.00
Château Pape Clément 2008			160.00
<u>Saint Emilion</u>			
Petit Corbin-Despaigne 2011			35.00
Château Grand Corbin 2009 (épuisé)			63.00
Château Fombrauge 2012	26.00		46.00
Château Chauvin Grand Cru Classé 2009			85.00
<u>Haut Médoc</u>			
L'héritage de Chasse-Spleen 2013			32.50
Demoiselle de Sociando - Mallet 2013			39.00
Château La Lagune 2010			85.00
<u>Margaux</u>			
Les Hauts de Tertre 2012 (épuisé)			47.00
Château Giscours 2011			90.00
<u>Saint-Estèphe</u>			
La Dame de Montrose 2011 (épuisé)			55.00
<u>Saint Julien</u>			
Château Gloria 2011 (épuisé)			58.00
Château Talbot 2010 (épuisé)			98.00
Pavillon de Poyferré 2012	28.00		54.00
<u>Pauillac</u>			
Château Grand Puy Ducasse 2010			70.00

## Vins Roses

<u>Bordeaux</u>			
Château Turcaud 2015			20.00
<u>Bordeaux Clairet</u>			
Château Turcaud 2015			20.00
<u>Côtes de Provence</u>			
L'Esprit de Sainte Marguerite 2015/2015		19.90	26.00
Château Sainte Margerite 2015			34.00

\* Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

# Vins Blancs

	37,5 cl	50cl	75cl
<u>Bordeaux</u>			
Château Loumelat 2015			20.00
<u>Entre-deux-Mers</u>			
Château Turcaud 2015			23.00
<u>Graves</u>			
Château Respide 2015	17.00		24.50
<u>Pessac Léognan</u>			
Château Carbonnieux 2014			57.00
Pomméraie de Brown 2011			33.00
Le Sartre 2013			32.00
<u>Sancerre</u>			
La Gravelière 2015	21.00		33.00
<u>Pouilly Fuissé</u>			
Maison Drouhin 2012			35.00
<u>Chablis</u>			
Maison Drouhin 2013			36.00
<u>Sauternes</u>			
Château Villefranche 2013			31.00
<u>Côtes de Gascogne</u>			
Tarriquet 1ère Grives 2015			24.00

Les millésimes sont en fonction des stocks disponibles

# Champagnes

Perrier Jouët Grand Brut	65.00
Perrier Jouët Blason Rosé	70.00
Perrier Jouët Belle Epoque 2006	180.00
Perrier Jouët Belle Epoque blanc de blanc 2002	550.00

# Vins au Verre (15 cl.)

<u>Rouges</u>	
Château Loumelat - Bordeaux 2012	4.00
Château Respide - Graves 2014	5.20
Tour Léognan - Pessac Léognan 2013	6.80
<u>Rosés</u>	
Château Turcaud - Bordeaux 2015	4.00
Château Turcaud - Bordeaux Clairet 2015	4.00
Le Galoupet - Côtes de Provence 2015	4.20
<u>Blancs</u>	
Château Loumelat - Bordeaux 2015	4.00
Château Turcaud - Entre-deux-Mers 2015	4.30
Tour Léognan - Pessac Léognan 2015	5.50
Domaine de Tarriquet - 1ère Grives 2015	4.80
Château Villefranche - Sauternes 2013 (12cl.)	6.00

## *Boissons Chaudes*

Café	2.50
Café crème	3.80
Cappuccino	4.50
Infusion	3.50
Thé	3.50
Café Viennois	4.70

## *Digestifs*

Eau de vie de poire	7.80
Eau de vie de mirabelle	7.80
Eau de vie de framboise	7.80
Manzana	5.00
Cointreau	7.00
Grand Marnier	7.00
Baileys	7.00
Izarra Verte/Jaune	8.00
Calvados Brusnel Pays D'Auge 12 ans	11.60
Get 27/31	7.00
Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Fraise	5.00

## *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*

Hennessy Fine Cognac	9.50
Remy Martin VSOP Fine Champagne	10.50
Remy Martin XO Excellence Fine Champagne	19.00

## *Armagnacs*

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

Tous nos prix sont exprimés en euros net.