

LE RESTAURANT

OYSTERS

		6 pieces	
GILLARDEAU	HOLLOW FROM BRETAGNE		
N°5	20	N°3	15
N°3	28	PLATES BELON	
N°2	31	N°2	28
		SPECIALES	
		N°3	22
		FINE FATTENED	
N°4	14		
N°3	17		
N°2	21		

SEAFOOD PLATTER

TASTING OF OYSTERS 40

3 HOLLOW FROM BRETAGNE N°3, 3 BELONS N°2,
3 FINE FATTENED N°3, 3 GILARDEAU N°3

LE CAFE DE PARIS 70

For one

9 HOLLOW OYSTERS N°3
1/2 EDIBLE CRAB
3 SHRIMPS
COMMON SHRIMPS
WHELKS
3 NORWAY LOBSTERS
3 CARPET SHELLS
3 SPANISH MUSSELS

LA GRANDE MAREE 163

For two

4 HOLLOW OYSTERS N°3
4 SPECIALS OYSTERS N°3
4 FLAT FROM BELONS N°2
4 FINE FATTENED N°3
1 BRITTANY LOBSTER
4 CARPET SHELLS
8 SHRIMPS
COMMON SHRIMPS
6 SPANISH MUSSELS
WHELKS
6 NORWAY LOBSTERS

SHELLFISH

		WHOLE
		1/2
BRITTANY LOBSTER, homemade mayonnaise	29	57
EDIBLE CRAB	12	22
CARPET SHELLS (6)	16	
SPANISH MUSSELS (12)	13	
WHELKS (200gr)	9	
SHRIMPS (8)	16	
COMMON SHRIPS (100gr)	10.5	
NORWAY LOBSTERS (6)	21	
HARD CLAIM, CLAMS AND URCHINS DEPENDING ON ARRIVALS		

MENU

TO SHARE

GUACAMOLE HOME MADE, CORN CHIPS 12
SHRIMPS (8) 15.5
CHARCUTERIES PLATE from «Conquet» house 19
CHEESE PLATE 16
CHEESE AND CHARCUTERIES PLATE 22
CRISPY SHRIMPS, THAI STYLE 16
HUMUS, PITA BREAD 12
CRISPY HOT GOAT CHEESE 13

STARTERS

AVOCADO / VINAIGRETTE SAUCE 9.5
SALMON TARTARE,
cottage cheese 0%,
chive and lemon 15.5
ONION GRATINEE SOUP 14
6 SNAILS FROM BURGUNDY XXL 18.5
FISH SOUP 14
NEUVIC CAVIAR - 30GR 85

▪ DISH OF THE DAY ▪

SALADS

CAESAR SALAD 18
HOT GOAT CHEESE SALAD 18
CRISPY SHRIMPS SALAD 19
BURRATA 125GR, tomatoes and basil 17

OMELETTE FROM CAFÉ DE PARIS 14.5

«THE» CROQUE MONSIEUR 16

RISOTTO WITH SCALLOPS 24

THE Burgundy Beef Stew 20

CHICKEN FRICASSEE WITH MORELS 23

BEEF TARTARE HOME MADE (170gr of beef) 20

THE BACON CHEESE (170gr of beef) 22

ENTRECÔTE ANGUS 250gr, herb butter 29

ANGUS FLANK STEAK with shallot 20.5

MINCED STEAK and pen fried egg (170gr of beef) 19.5

DUCK CONFIT, POTATOES «SARLADAISES» STYLE 21

PAILLARD OF CHICKEN MARINATED WITH LEMON 22

VEAL CUTLET «MILANESE» STYLE 25

BASS FILET AND GREEN BEANS 19

PENNE with tomato and mozzarella di Bufala 18

RAVIOLES WITH SUMMER TRUFFLE FROM «PERRIN» HOUSE 28

GNOCCHI WITH SHRIMPS 23

A CHOICE OF GARNISH

mashed potatoes, french fries,
green beans, pilaf rice

LES DESSERTS

CHEESE PLATE 16
NOUGAT FROM «SÉNÉQUIER» HOUSE 15
PASTRY OF THE DAY 10
SMOOTH CHOCOLATE CAKE 10
CRÈME BRÛLÉE 10
PANCAKE sugar, nutella or jam 9
CAFÉ AND SWEETS 9

ICE CREAM "GERONIMI"

FLAVORS

VANILLA FROM TAHITI | CHOCOLATE | COFFEE
RUM RAISIN | SALTED CARAMEL BUTTER
PISTACHIO | LEMON | MANGO | STRAWBERRY
2 SCOOPS 11.5
3 SCOOPS 13
COFFEE LIEGEOIS 13
CHOCOLATE LIEGEOIS 14

LA CARTE DES VINS

BLANCS	DOMAINE	CÉPAGE	VERRE 12 CL	CARAFE 50 CL	BTLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
ALSACE EDELZWICKER AOP	Backert	Sylvaner, pinot blanc	5.3	21.6	30.5	-
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP	Bouchard et Fils	Aligoté	5.4	21.9	31	-
BORDEAUX AOP	Château Roquefort	Sauvignon, Sémillon	5.7	23.3	33	-
CÔTES DE PROVENCE AOP	Château Démonpère	Vermentino	6.1	24.7	35	69
SANCERRE AOP	Doudeau Léger	Sauvignon	6.6	26.9	38	-
ALSACE GEWURZTRAMINER AOP	Domaine Backert	Sauvignon	7.1	29	41	-
POUILLY FUMÉ AOP	Domaine Champeau	Sauvignon	7.3	29.7	42	-
PETIT CHABLIS AOP	William Fevre	Chardonnay	7.5	30.4	43	-
POUILLY FUISSÉ AOP	Les Gavouilles	Chardonnay	8.8	36	51	-

ROSÉS	DOMAINE	CÉPAGE	VERRE 12 CL	CARAFE 50 CL	BTLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
VIN DES SABLES IGP	Jarras, BIO	Grenache	5.4	21.9	31	-
CÔTES DE PROVENCE AOP	Château Démonpère, Prestige BIO	Grenache, Cinsault	5.5	26.1	37	76
CÔTES DE PROVENCE AOP	La Chapelle Gordonne	Grenache, Syrah	7.5	30.4	43	-
CÔTES DE PROVENCE AOP	Domaine la Rouillère	Grenache, Mourvèdre	-	-	45	-
CÔTES DE PROVENCE AOP	Minuty Prestige	Grenache, Tibouren	-	-	47	-

ROUGES	DOMAINE	CÉPAGE	VERRE 12 CL	CARAFE 50 CL	BTLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
PAYS D'OC IG	Le Versant	Pinot Noir	5.4	20.5	31	-
COTES DU RHÔNE AOP	Caprices d'Antoine	Grenache, Syrah	5.5	21.2	32	63
BROUILLY AOP	Lafond	Gamay	5.7	21.9	33	-
BORDEAUX AOP	Mouton Cadet	Merlot, Cabernets	6.1	23.3	35	-
SAUMUR AOP	Château Fouquet, BIO	Cabernet Franc	6.6	25.4	38	-
CÔTES DE PROVENCE AOP	Cht Démonpère, Prestige BIO	Cabernet Sauvignon, Syrah	6.8	26.1	39	-
HAUTES CÔTES DE NUIT AOP	AOP Bouchard et Fils	Pinot Noir	-	-	43	-
HAUT-MÉDOC AOP	L'Héritage de Chasse Spleen	Cabernet sauvignon, Merlot	9	35	50	124
CROZES-HERMITAGE AOP		Syrah	-	-	53	-
PAUILLAC AOP	Baron Nathaniel	Cabernet sauvignon, Merlot	-	-	61	-
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP	Les Granieres de la Nerthe	Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault	-	-	70	-

CHAMPAGNES		33CL	75CL
COUPE ou PISCINE DE POMMERY BRUT SILVER ou ROSÉ 13CL	15		
POMMERY BRUT SILVER 75CL	95		
POMMERY BRUT SILVER MAGNUM 150CL	210		
VRANKEN DIAMANT BLANC DE BLANC 75CL	145		
POMMERY BRUT ROSÉ 75CL	105		
CUVÉE LOUISE 75CL	175		

EAUX MINÉRALES	33CL	75CL
EVIAN	6.7	9
BADOIT ROUGE	6.7	9
BADOIT VERTE	-	9

cocktail du moment



SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS