

ENTRÉES – Antipasti / Starters / Закуски

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Burgundy snails pot with parsley sauce (6 or 12) / Lumache di Borgogna prezzemolate (6 o 12) / Улитки по-бургундски

Les 6..... 19 € Les 12 37 €

Salade mixte, pousses et copeaux de légumes

Insalata mista con germoglie e crudité di verdure / Mixed salad with sprouts and vegetables slivers

Смешанный салат, побеги и овощная стружка

18 €

Salade Niçoise

Insalata Nizzarda / Nicoise salad,

Салат Нисуаз

22 €

Cocktail de crevettes roses à l'avocat

Gamberi con avocado / Prawns with avocado

Салат - коктейль из розовых креветок с авокадо

23 €

Salade César, romaine, médaillons de volaille, parmesan

Insalata alla Cesare con pollo panato e parmigiano / Caesar salad, crispy chicken, parmesan

Салат Цезарь, салат-ромэн, медальоны из птицы, пармезан

24 €

Salade Cobb Café de Paris

Cobb salad / Insalata Cobb

Салат Cobb

27€

Jambon de Parme 24 mois

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi / Parma ham aged for 24 months / Пармская ветчина

25 €

Saumon fumé, pain aux céréales

Salmon affumicato scozzese e pane ai cereali / Smoked salmon, cereals bread

Копчёный лосось, хлеб с семенами

30 €

Foie gras de canard confit au naturel, fruits au vin épicés et pain aux mendiants

Terrina di foie gras con frutti marinati al vino e spezie / Duck foie gras with stewed fruits in spicy wine

Печень фуа-гра с тушеными плодами в пряном вине

32 €

* * *

Caviar Oscietre et garnitures

Caviar Oscietre /Caviale Oscietre

Les 30 g

150 €

Les 50 g

190 €

SOUPES ET PÂTES — Zuppe e pasta / Soups and pasta / супы и паста

Soupe à l'oignon gratinée 17 €
Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup / Луковый суп

Velouté de potiron au foie gras et éclats de châtaignes 18 €
Zuppa cremosa di zucco con foie gras e castagnes / Velvety pumpkin soup with foie gras e chestnut
Суп тыквы с печени утки и каштанов

Soupe de poissons de roche, croutons à l'ail et sauce rouille 21 €
Zuppa di pesce di scoglio, crostini all'aglio, salsa rouille / Local fish soup, garlic croutons, rouille sauce
Рыбный суп с чесночным соусом «руй» и гренками

Spaghetti tomate et basilic 19 €
Spaghetti al pomodoro e basilico / Spaghetti with tomato sauce and basil
Спагетти с помидорами и базиликом

Penne all'arrabbiata 19 €
Penne all'Arrabbiata / Penne « Arrabbiata » style / Пенне под соусом «Арабьята»

Tortelloni ricotta épinards, primeurs de saison 25 €
Tortelloni di ricotta e spinaci con verdure / Spinach and ricotta ravioli with vegetables
Равиоли с рикоттой и шпинатом, овощами

Linguine aux palourdes 25 €
Linguine alle vongole / Linguine pasta with clams / Лингвини с вонголе

POISSONS — Pesce / Fish / Рыбные Блюда

Sole entière petit bateau meunière ou grillée 54 €
Sogliola alla mugnaia o lessata o alla griglia / Meunière or grilled or poached sole (fish)
Морской язык обжаренный в панировке или на гриле, или запечный в духовке

Pavé de loup rôti à l'huile d'olive, fricassée de légumes du moment 42 €
Filetto di branzino arrosto all'olio di olive con verdure di stagione / Grilled sea bass with olive oil with seasonal vegetables
Жареный морской бас с оливковым маслом и овощами

Gambas à la plancha aux légumes de saison, sauce vierge 39 €
Gamberoni alla piastra con verdure di stagione e salsa vergine
Sautéed prawns with seasonal vegetables and virgin sauce
Креветки подскочили с овощами, соус в оливковом масле

Dos de saumon rôti aux lentilles du Puy et saucisse de Morteau 32 €
Dorso di salmone arrosto con lenticche e salsiccia di Morteau
Grilled back of salmon with lentils and sausage
жареный лосось, свинина соли с чечевицами и колбасой

VIANDES – Carni / meat / Мясные Блюда

Burger de bœuf Café de Paris Hamburger Café de Paris Organic Beef burger, Café de Paris Гамбургер с органической говядиной по рецепту Café de Paris	29 €
Suprême de volaille rôti au thym et citron, patate douce et chou romanesco Petto di pollo arrosto al timo e limone, patata dolce e cavolo Romanesco Roasted chicken breast with thyme and lemon, sweet potatoes and Romanesco cabbage Жареная грудь цыпленка с тимьяном и лимоном, сладким картофелем и капустой	30 €
Tartare de bœuf, pommes frites Tartara di manzo con patatine fritte Tartare of beef, french fried potatoes Тартар из говядины и картофель фри	30 €
Escalope de veau panée, pommes frites Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Sauteed veal escalope with fried potatoes Эскалоп из телятины в панировке, картофель фри или спагетти под соусом «Наполетана»	36 €
Foie de veau sauté, bacon et pomme purée Fegato di vitello con pancetta e purée di patate Calf's liver with bacon and mashed potatoes Жареная телячья печень с беконом и	37 €
Carré d'agneau rôti à la sarriette, châtaignes et légumes de saison Carré d'agnello arrosto, castagne e verdure di stagione Roasted rack of lamb with chestnuts and seasonal vegetables Жареная ягнелка с каштанами и овощами	41 €
Côte de veau fermière dorée au sautoir, pommes grenailles grand-mère Costa di vitello in padella con patate saltate Sauteed rib of veal with potatoes Ребра Sauteed телятины с картофелем	41 €
Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise ou au poivre Filetto di manzo con salsa « Béarnaise » o al pepe / Grilled fillet steak with « béarnaise sauce » or pepper sauce Говяжье филе на гриле под соусом «Бернез»	44 €

Toutes nos viandes sont de provenances : Françaises, Allemandes, Irlandaises ou Anglaises
Tutte le nostre carni sono d'origine Francese, Tedesca, Irlandese ed Inglese
All our meats are French, German, Irish or English
Всё мясо из Франции, Германии, Ирландии или Англии

GARNITURES — Contorni / Side dishes / Гарнир

Cœur de laitue Cuore di lattuga / Sucrine salad heart / Сердцевина салата-латука	10 €
Pommes frites Patatine Fritte / French fried potatoes / Картофель фри	10 €
Pomme purée Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре	10 €
Riz à l'anglaise Steamed rice / Riso alla vapore / Рис по-английски	10 €
Haricots verts à la vapeur Fagiolini all'inglese / Steamed green beans / Стручковая фасоль по-английски	12 €
Epinards à l'huile extra vierge Spinaci saltati all'olio d'oliva extra vergine / Sautéed spinach with olive oil / Шпинат с оливковым маслом экстра-класса	13 €
Bouquetière de légumes à l'anglaise Misto di verdura / Selection of steamed vegetables / Овощи на пару	16 €

FROMAGE — Formaggio / Cheese / Сыры

Sélection de fromages et ses garnitures Selezione di formaggi biologici e loro accompagnamenti / Assorted organic cheeses, classic garnishes Выбор органических сыров с их гарнирами	17 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

T.V.A & service (15 %) inclus.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included

CHAMPAGNE

	150 cl	75 cl	37,5 cl
Blancs			
1 Perrier Jouët Grand Brut		94 €	
2 Taittinger Cuvée Prestige	190 €	98 €	
3 Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	70 €
4 « R » de Ruinart		125 €	70 €
5 Veuve Clicquot Ponsardin		130 €	
Bruts Rosés			
15 Taittinger Cuvée Prestige		145 €	
16 Ruinart		175 €	90 €
Grandes Cuvées			
13 Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2007		360 €	
12 Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2006		390 €	
10 Dom Pérignon - Moët & Chandon 2009		490 €	
11 Cristal - Roederer 2009		490 €	
14 Krug Vintage Brut 2004		690 €	
Coupe de Champagne - Taittinger [12 cl]		20 €	
Coupe de Champagne Rosé - Taittinger [12 cl]		21 €	

PROVENCE

Rosés			
30 Château Trians Coteaux Varois en Provence 2017 - AB		40 €	
32 Château Ste Roseline « Cuvée Lampe de Méduse » - Côtes de Provence 2017		55 €	
33 Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence 2017 AB		85 €	
31 Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2017		82 €	46 €
34 Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2017 - 50 cl		38 €	
Blancs			
20 Château de Trians « Blanc de Blancs » Coteaux Varois en Provence 2017 - AB		42 €	
21 Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » 2017		58 €	
22 Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence 2016		75 €	40 €
23 Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2017- 50 cl		38 €	
Rouges			
40 Château Trians Coteaux Varois en Provence - 2015 AB		44 €	
41 Bellet - Domaine de la Source 2016 AB		80 €	
42 Château Sainte-Béatrice - Cuvée Vaussière - Côtes de Provence 2015 - 50 cl		38 €	
43 Château Sainte-Marguerite - Grande Réserve - Côtes de Provence 2017 - 50 cl AB		39 €	

BEAUJOLAIS

Rouges			
68 Juliéna - Domaine des Mouilles - Depagneux 2016		42 €	25 €
69 Brouilly - Domaine Demiane - Depagneux 2016		45 €	27 €

VALLÉE DU RHÔNE

Blancs			
62 Crozes Hermitage - Les Meysonniers - M. Chapoutier 2017		64 €	
63 Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2017		94 €	60 €
Rouges			
60 Croze Hermitage - Cuvée Laurent - Laurent Combier 2017		58 €	
61 Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2015		110 €	61 €

ALSACE

Blancs			
65 Riesling - Dutttemberg - R. Gresser 2017 AB		47 €	29 €
66 Gewürztraminer - Maison Trimbach 2015		69 €	

VALLEE DE LA LOIRE

	75 cl	37,5 cl
Blancs		
50 Muscadet Sèvre Maine sur Lie « Amphibolite Nature » 2017	45 €	
51 Sancerre – Grande Réserve – Domaine Henri Bourgeois 2017	64 €	38 €
52 Pouilly Fumé « Les Terres Blanches » - P. Jolivet 2017	69 €	40 €
53 Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2015	170 €	
Rouges		
54 Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2017	47 €	28 €
55 Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2016	62 €	40 €

BOURGOGNE

Blancs		
70 Bourgogne - Chardonnay « Cuvée Flavie » Domaine Guy Amiot 2016	54 €	
71 Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2017	59 €	39 € (2018)
72 Pouilly-Fuissé « Tête de cru » - Château Fuissé 2016	82 €	
74 Puligny-Montrachet - L. Latour 2017	145 €	78 € (2016)
73 Chassagne Montrachet « En Pimont » Domainie au Pied du Mont Chauve 2015 AB	180 €	
Rouges		
75 Santenay « Le temps des cerises » Domaine Antoine Olivier 2016	72 €	
77 Mercurey 1er Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière 2017	88 €	50 €
76 Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » - Domaine Faiveley 2014	135 €	72 €
78 Gevrey Chambertin 1er cru La Combes aux Moines Domaine Feveley 2012	210 €	

BORDELAIS

Blancs		
90 Château Brondelle – Graves 2015	45 €	25 €
89 Château Carbonnieux- Pessac Léognan 2015	120 €	
Rouges		
80 Château l'Escart – Bordeaux Supérieur 2016 AB	47 €	
81 Château D'Alix - Pessac Léognan 2015	60 €	
82 Château Belregard Figeac – Saint-Emilion 2014	70 €	
86 Château La Peyre – Saint-Estèphe 2012	80 €	
83 Château du Couvent – Pomerol 2014	95 €	
88 Château De Clairefont – Margaux 2012	110 €	
84 La Réserve de Léoville Barton Saint Julien 2014	130 €	75 €
85 Château Monbrison Margaux 2005	145 €	

VINS DU MONDE

Blanc		
91 Pinot Grigio – Pecorari 2017 – Italie	45 €	
92 Vina Esmeralda Torres 2017 - Espagne	45 €	
93 Sauvignon Cloudy Bay 2017 – Nouvelle Zélande	90 €	
Rouges		
94 Villa Antinori – Chianti Classico 2013 – Italie	75 €	
95 Cabernet Sauvignon Cape Mentelle 2014 Australie	80 €	
96 Stellenbosch Merlot “Chalbert” - Annandale 2005 – South Africa	90 €	

VINS PRESTIGES

Meursault – Perrières 1 ^{er} Cru – Joseph Drouhin 2014 – Bourgogne blanc	310 €	
Corton Charlemagne – Grand Cru - Domaine du Pavillon 2013 – A.Bichot – Bourgogne blanc	390 €	
Clos Vougeot – Grand Cru – Louis Jadot 2013 – Bourgogne - Rouge	590 €	
Vieux Château Certan – Pomerol 2006	980 €	
Château Lafite Rothschild – Pauillac 2004	1200 €	
Château Mouton Rothschild – Pauillac 2002	1200 €	
Cheval Blanc – Saint-Emilion 2007	1650 €	
Château Mouton Rothschild – Pauillac 2000	1800 €	

EAUX MINERALES NATURELLES

Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris (plate ou gazeuse)	[75 cl]	7 €
Evian-les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie	[50 cl]	8 €
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie	[50 cl]	8 €

BIERES

À la pression

BLONDE - Weihenstephan, Heineken	[25 cl] 9 €	[50 cl] 17 €
BLANCHE - Weihenstephan, Hefeweissbier	[25 cl] 10 €	[50 cl] 18 €

En Bouteille

Monaco, Weihenstephan Pilsner, Corona, Leffe, Carlsberg, Heineken	10 €
Pelforth (Bière Brune)	10 €
Heineken (blonde sans alcool)	10 €

APÉRITIFS

Martini Blanc, Rouge, Dry, Aperol, Porto (blanc ou Rouge)	[6 cl]	13 €
Pastis 51, Ricard, Campari	[4 cl]	13 €
Bitter San Pellegrino, Crodino		9.5 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Ginger Ale	8 €
Red Bull energy Drink	13 €

NECTAR ET JUS DE FRUITS

Alain Milliat : Abricot, Ananas, Banane, Pêche, Poire, Pomme, Tomate	8 €
Fruits pressés : Citron, Orange, Pamplemousse	10 €

BOISSONS CHAUDES

Cafe Espresso	5 €
Cappuccino, Cafe Americain	6 €
Chocolat chaud	7 €
Thés : Earl Grey, Darjeeling, Vert	8.5 €
Infusions : Camomille, Verveine, Rooibos, Menthe	8.5 €

LIQUEURS & DIGESTIFS (4 CL)

Eau de vie de Fruits Médaille : Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch, Vieille Prune	18 €
Eau de vie de Poire Williamine Morand Suisse	28 €
Vieux Calvados du Pays d'Auge P. Huet	18 €
Bas Armagnac Domaine d'Ognoas	20 €
Cognac VSOP Remy Martin, Hennessy Fine	20 €
Cognac XO Hennessy	55 €
Cognac Exceptionnel « Réserve Hôtel de Paris » Conserve dans nos Caves en fût de Chêne	65 €
Grand Marnier - Cuvée Louis Alexandre, Grappa di Moscato F.lli Marolo, Drambuie, Cointreau, Bailey's, Kalhua Sambuca Molinari, Peppermint Get 27, Amaretto di Saronno, Limoncello di Amalfi	18 €

SPIRITUEUX (4 CL) - Accompagnements : 3 €

Whiskies : Johnnie Walker Red Label, Jameson Irish, Ballantine's Finest, J&B Rare	18 €
Whiskies speciaux : Glenkinchie 10 ans, Glen Grant, Glenfiddich 12 ans,	
Chivas Regal 12 ans, Johnnie Walker Black Label 12 ans	20 €
Whisky 60 ans d'age : Johnnie Walker Blue Label	65 €
Bourbons : Four Roses, Jack Daniel's	20 €
Gin : Gordon's	18 €
GIN SPECIAL : Hendrick's, Bombay saphir	20 €
Vodka : Absolut (Suède)	18 €
Vodka specialE : Grey Goose	20 €
Rhum : Bacardi	18 €
RHUM SPECIAL : Diplomatico réserve 12 ans	20 €
Tequila : Sauza	18 €