






Entrées - Antipasti / Starters / Закуски

| | | | |
|---|-------|------------------|------|
| Salade printanière aux primeurs craquants, herbes et jeunes pousses   | 18 € | | |
| Insalata di verdure / Vegetables salad Весенний салат из ранних овощей, зелени и молодых побегов | | | |
| Tomates de couleurs et mozzarella di buffala, pistou de basilic   | 21 € | | |
| Pomodori e mozzarella di buffala con pesto di basilico / Tomatoes and mozzarella with basil pesto Разноцветные помидоры и моцарелла из буйволового молока, соус песто из базилика | | | |
| Salade Niçoise  | 22 € | | |
| Insalata Nizzarda / Niçoise salad / Салат Нисуаз | | | |
| Cocktail de crevettes roses à l'avocat  | 23 € | | |
| Gamberi con avocado / Prawns with avocado Салат - коктейль из розовых креветок с авокадо | | | |
| Salade César, romaine, médaillons de volaille, parmesan | 24 € | | |
| Insalata alla Cesare con pollo e parmigiano / Caesar salad, chicken, parmesan Салат Цезарь, салат-ромэн, медальоны из птицы, пармезан | | | |
| Jambon de Parme   | 25 € | | |
| Prosciutto crudo di Parma / Parma ham aged for / Пармская ветчина | | | |
| Effeillé de saumon fumé, crème citronnée  | 30 € | | |
| Salmone affumicato e crema di limone / Smoked salmon, lemon cream/ Копченый лосось с лимонным кремом | | | |
| Terrine de foie gras de canard confit au naturel, fruits de saison cuits et crus | 32 € | | |
| Terrina di foie gras con frutta fresca e cotta / Duck foie gras with fresh and cooked fruits Террин из гусиной фуа-гра без приправ, приготовленные и сырые сезонные фрукты | | | |
| * * * | | | |
| Œufs pochés aux asperges et crevettes, sauce crustacés | 18 € | | |
| Uovo in camicia con asparagi e gamberi, salsa di crostacei / Poached eggs with asparagus and prawns, shellfish sauce Яйцо-пашот со спаржей и креветками с соусом из моллюсков | | | |
| Cassolette d'escargots de Bourgogne | | | |
| Lumache di Borgogna prezzemolate (6 o 12) / Burgundy snails pot with parsley sauce (6 or 12) / Улитки по-бургундски | | | |
| Les 6 | 19 € | Les 12 | 37 € |
| * * * | | | |
| Caviar Oscière et garnitures | | | |
| Caviale Oscière / Caviar Oscière | | | |
| Les 30 g | 120 € | | |
| Les 50 g | 150 € | | |

 sans gluten - senza glutine - gluten free  végétarien - vegetariano - vegetarian
 porc - maiale - pork

« Liste des Allergènes disponible sur demande »
« Lista degli Allergini disponibili su richiesta » - « UE only Allergens list available upon request »

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 | |
| Minestrone alla genovese  | 18 € |
| Minestrone alla genovese / Vegetables soup / Алла Дженовезе минестроне — овощной суп с соусом песто | |
| 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  ou bolognaise* | 19 € |
| Spaghetti al pomodoro e basilico o bolognese / Spaghetti with tomato sauce and basil or bolognese sauce Спагетти с помидорами и базиликом | |
| * supplément de 3 € | |
| Penne all'arrabbiata  | 19 € |
| Penne all'Arrabbiata / Penne « Arrabbiata » style / Пенне под соусом «Арабьята» | |
| Ravioli plin aux herbes et fromage frais, courgettes du Pays et petites tomates  | 22 € |
| Ravioli del plin di erbette e formaggio, zucchini e pomodori / Plin ravioli with herbs and cheese, zucchini and tomatoes Равиоли аль плин со свежим сыром, кабачками и томатами черри | |
| Linguine aux palourdes | 25 € |
| Linguine alle vongole / Linguine pasta with clams / Лингвини с вонголе | |

Poissons - Pesce / Fish / Рыбные Блюда

| | |
|--|------|
| Belle sole entière vapeur  ou meunière ou grillée  | 54 € |
| Sogliola lessata o alla mugnaia o alla griglia / Poached or Meunière or grilled sole (fish) Целый морской язык, обжаренный в панировке или на гриле | |
| Pavé de loup rôti à l'huile d'olive, fricassée de légumes du moment  | 42 € |
| Filetto di branzino arrosto all'olio d'oliva con verdure di stagione / Grilled sea bass with olive and seasonal vegetables Жареный морской бас с оливковым маслом и овощами | |
| Gros gambas au citron, riz aux légumes du soleil, sauce riviera  | 42 € |
| Gamberoni al limone con riso e verdure, salsa Riviera / King prawns with lemon, vegetables rice and Riviera sauce Большие креветки с лимоном, рис с летними овощами, соус ривьера | |
| Escalope de saumon, tagliatelle et beurre aux herbes | 30 € |
| Filetto di salmone con tagliatelle e burro di erbette / Sauteed salmon fillet with buttered tagliatelle Эскалоп из лосося под соусом из щавеля и тальятелле | |

 **sans gluten** - senza glutine - gluten free  **végétarien** - vegetariano - vegetarian
 **porc** - maiale - pork

« Liste des Allergènes disponible sur demande »
« Lista degli Allergini disponibili su richiesta » - « UE only Allergens list available upon request »

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 aux asperges et champignons Petto di pollo arrosto, asparagi e funghi Roasted chicken breast with asparagus and mushrooms Сюпрем из птичьего филе со спаржей и грибами | 30 € |
| Tartare de bœuf, pommes frites  Tartara di manzo con patatine fritte Steak tartar, french fries Тартар из говядины и картофель фри | 30 € |
| Escalope de veau panée, pommes frites Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Breaded veal escalope with french fries 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 purea di patate Calf's liver with bacon and mashed potatoes Жареная телячья печень с беконом и | 38 € |
| Côte de veau et légumes sautés, pommes de terre aux herbes Braciola di vitello con verdure saltate e patate con erbetta Veal chop with sauteed vegetables, potatoes with herbs Ребро теленка, соте из овощей и картофель с травами | 41 € |
| Carré d'agneau rôti au thym frais, petits farcis, jus réduit Carré d'agnello arrosto al timo, verdure ripiene Roasted rack of lamb with thyme and stuffed vegetables Каре ягненка, запеченное со свежим тимьяном, фаршированный перец, уваренный сок | 43 € |
| 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 o Inglese

All our meats are French, German, Irish or English

Всё мясо из Франции, Германии, Ирландии или Англии



sans gluten - senza glutine - gluten free



végétarien - vegetariano - vegetarian



porc - maiale - pork

« Liste des Allergènes disponible sur demande »

« Lista degli Allergeni disponibili su richiesta » - « UE only Allergens list available upon request »

Garnitures — Contorni / Side dishes / Гарнир

| | |
|---|------|
| Pommes frites  | 10 € |
| Patatine Fritte / French fries / Картофель фри | |
| Pomme purée  | 10 € |
| Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре | |
| Riz à l'anglaise   | 10 € |
| Riso al vapore / Steamed rice / Рис по-английски | |
| Ratatouille niçoise   | 12 € |
| Peperonata / Ratatouille / Рататуй «Нисуаз» | |
| Haricots verts à la vapeur   | 12 € |
| Fagiolini all'inglese / Steamed green beans / Стручковая фасоль по-английски | |
| Epinards à l'huile extra vierge   | 12 € |
| Spinaci saltati all'olio d'oliva extra vergine / Sautéed spinach with olive oil / Шпинат с оливковым маслом экстра-класса | |
| Bouquetière de légumes à l'anglaise   | 16 € |
| Misto di verdura / Selection of steamed vegetables / Овощи на пару | |

Fromage — Formaggio / Cheese / Сыры

| | |
|--|------|
| Sélection de fromages et ses garnitures | 15 € |
| Selezione di formaggi e loro accompagnamenti / Assorted cheeses, classic garnishes | |
| Выбор органических сыров с их гарнирами | |



sans gluten – senza glutine – gluten free



végétarien – vegetariano – vegetarian

« Liste des Allergènes disponible sur demande »

« Lista degli Allergeni disponibili su richiesta » - « UE only Allergens list available upon request »

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

CHAMPAGNE

| c1 | 150 cl | 75 |
|--|------------|------|
| | 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 2018 - AB | 40 € | |
| 32 Château Ste Roseline « Cuvée Lampe de Méduse » - Côtes de Provence 2018 | 55 € | |
| 33 Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence 2018 AB | 65 € | |
| 31 Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2017 | 82 € | 46 € |
| 34 Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2018 - 50 cl | 38 € | |
| Blancs | | |
| 20 Château de Trians « Blanc de Blancs » Coteaux Varois en Provence 2018 - AB | 42 € | |
| 21 Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » 2018 | 58 € | |
| 22 Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence 2017 | 75 € | 40 € (2016) |
| 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 Juliéas - Domaine des Mouilles - Depagneux 2016 | 42 € | |
| 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 Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - Laurent Combier 2017 | 58 € | |
| 61 Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2015 | 110 € | 61 € |

ALSACE

| | | |
|--|------|------|
| Blancs | | |
| 65 Riesling - Duttentberg - 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 € (2016) |
| 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 2018 | 59 € | 39 € |
| 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 Myglans » - Domaine de la Framboisière 2017 | 88 € | 50 € |
| 76 | Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » - Domaine Faiveley 2014 | 135 € | 72 € (2016) |
| 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 € | |
| 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 € | |
| 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 € |