



LA CARTE

ENTRÉES ANTIPASTI / STARTERS / ЗАКУСКИ

Salade Niçoise 	19 €
Insalata Nizzarda / Niçoise salad / Салат Нисуаз	
Cocktail de crevettes roses à l'avocat 	21 €
Gamberi con avocado / Prawns with avocado	
Салат - коктейль из розовых креветок с авокадо	
Effeillé de saumon fumé, crème citronnée 	29 €
Salmonе affumicato e crema di limone	
Smoked salmon, lemon cream/ Колченый лосось с лимонным кремом	
Terrine de foie gras de canard confit au naturel	30 €
Terrina di foie gras naturale / Duck foie gras / Террин из гусиной	
фуа-гра без приправ, приготовленные и свежие сезонные фрукты	
Cassolette d'escargots de Bourgogne (les 6) 18 € / (les 12) 35 €	
Lumache di Borgogna prezzemolate (6 o 12)	
Burgundy snails pot with parsley sauce (6 or 12) / Улитки по-бургундск	

SOUPES & PATES ZUPPE E PASTA / SOUPS AND PASTA / СУПЫ И ПАСТА

Soupe à l'oignon gratinée 	17 €
Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup / Луковый суп	
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 «руйи» и гренками	
Spaghetti ou Penne tomate et basilic, all'arrabbiata ou bolognaise 	19 €
Spaghetti o Penne al pomodoro e basilico, all'Arrabbiata o bolognese	
Spaghetti or Penne with tomato sauce and basil, "Arrabbiata" style or bolognese sauce / Спагетти/ Пенне с помидорами, под соусом "Арабьята" и базиликом	
Ravioli plin à la bourrache et ricotta, légumes verts et jeunes pousses	21 €
Ravioli di borragine e ricotta, verdure / Ravioli filled with borage and ricotta, green / Равиоли с огуречникуом и сыром рикотта, зелёные овощи	

POISSONS PESCI / FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Belle sole entière grillée ou meuniere 	55 €
Sogliola alla griglia o alla mugnai / Grilled sole (fish) or Meunière	
морской язык на гриле или обжаренный в Панировке	
Pavé de Loup snacké, cassolette de légumes du moment 	45 €
Branzino con verdure / Sea bass with vegetables	
сибас на гриле с фенхелем и сезонными овощами	
Escalope de saumon, tagliolini et beurre aux herbes	31 €
Filetto di salmone con tagliolini e burro di erbette	
Sauteed salmon fillet with buttered tagliolini / Эскалоп из лосося и tagliolлини с сливочное масло с травами	

PLATS CANAILLES & CLASSIQUES

I PIATTI CANAILLE E CLASSICI TYPICAL BRASSERIE DISHES AND THE CLASSICS БЛЮДА «КАНАЙ» С КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Andouillette de Troyes AAAAA, pomme purée 	27 €
Salsiccia di trippa con puré di patate	
Baked « Andouillette » (tripe sausage) with mashed potatoes	
Жареный андуйет качества AAAAA (специальная сосиска), картофельное пюре, перечный соус	
Daube de boeuf et tagliolini au beurre	33 €
Spezzatino di manzo al vino rosso con tagliolini	
Beef stew in red wine with tagliolini	
говяжья лопатка запеченная в красном вине и tagliolini	

SUGGESTIONS DU JOUR

VIANDES CARNI / MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Burger de bœuf biologique Café de Paris ou Cheeseburger	30 €
Hamburger Café de Paris o Cheeseburger	
Organic Beef burger, Café de Paris o cheeseburger	
Гамбургер с органической говядиной по рецепту Café de Paris	
Poitrine de volaille fermière au citron de Menton 	32 €
Filetto di pollo al limone / Chicken breast with lemon sauce	
грудка птицы по-деревенски с лимоном из Ментона,	
пюре из сладкого картофеля	
Tartare de boeuf, pommes frites 	32 €
Tartara di manzo con patatine fritte / Steak tartar, french fries	
Тартар из говядины и картофель фри	
Escalope de veau panée, pommes frites	38 €
Scaloppina di vitello impanata e patate fritte	
Breaded veal escalope with french fries	
Эскалоп из телятины в панировке, картофель фри	
Filet de boeuf grillé, sauce Béarnaise  ou au poivre	47 €
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»	
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	
Все мясо из Франции, Германии, Ирландии или Англии	

GARNITURES CONTORNI / SIDE DISHES / ГАРНИР

Pommes frites 	9 €
Patatine Fritte / French fries / Картофель фри	
Pomme purée 	9 €
Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре	
Riz à l'anglaise 	9 €
Riso al vapore / Steamed rice / Рис по-английски	
Haricots verts à la vapeur  	11 €
Fagiolini all'inglese / Steamed green beans	
Стручковая фасоль по-английски	
Bouquetière de légumes à l'anglaise  	15 €
Misto di verdura / Selection of steamed vegetables / Овощи на пару	

FROMAGE FORMAGGIO / CHEESE / СЫРЫ

Sélection de fromages et ses garnitures	13 €
Selezione di formaggi e loro accompagnamenti	
Assorted cheeses, classic garnishes	
Выбор органических сыров с их гарнирами	
Liste des Allergènes disponible sur demande	
Lista degli Allergini disponibili su richiesta / UE only Allergens list available upon request	
 sans gluten / senza glutine / gluten free	
 végétarien / vegetariano / vegetarian -  porc / maiale / pork	
* supplément de 2 €	
T.VA € service (15 %) inclus	
I.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included	

LES VINS

CHAMPAGNE	150 cl	75 cl	37,5 cl
Blancs			
Taittinger Cuvée Prestige	190 €	98 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	70 €
“R” de Ruinart		125 €	70 €
Pommery Apanage		130 €	
Bruts Rosés			
Taittinger Cuvée Prestige		145 €	
Ruinart		175 €	90 €
Grandes Cuvées			
Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2007		360 €	
Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2006		390 €	
Dom Pérignon - Moët & Chandon 2008		490 €	
Cristal - Roederer 2008		490 €	

PROVENCE			
Rosés			
Le Caprice de Clémentine - Côtes de Provence 2018		48 €	
Miraval - Côtes de Provence 2018	105 €	55 €	
Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence 2018 AB		69 €	
Minuty Rosé et Or - Côtes de Provence 2018		82 €	
Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2018	159 €	82 €	42 €
Château La Tour Levêque - Pétale de rose - Côtes de Provence 2019 - 50 cl		44 €	
Blancs			
Château Sainte Marguerite “Cuvée Symphonie” 2018		58 €	
Clos Mireille - Blanc de Blancs - Dom. Ott - Côtes de Provence 2018	165 €	75 €	39 €
Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2018 - 50 cl		40 €	
Rouges			
Château Trians Coteaux Varois en Provence - 2015 AB		44 €	
Château Sainte-Béatrice - Cuvée Vaussière - Côtes de Provence 2016- 50 cl		38 €	
Château Sainte-Marguerite - G.de Réserve- Côtes de Provence 2017 AB - 50 cl		39 €	

BEAUJOLAIS			
Rouges			
Beaujolais Villages - G. Jambon 2018		44 €	
Morgon La Centenaire - Château de Pizay 2018		53 €	
Vallée du Rhône			
Blancs			
Crozes- Hermitage - Les Meysonniers - M. Chapoutier 2018		64 €	
Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2017		94 €	60 €
Rouges			
Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - L. Combier 2018		58 €	
Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon		110 €	61 €

ALSACE			
Blancs			
Riesling - Duttenberg - R. Gresser 2018 AB		49 €	27 €
Gewürztraminer - R. Gresser 2018		55 €	30 €

VALLÉE DE LA LOIRE			
Blancs			
Sancerre - Grande Réserve - Dom. Henri Bourgeois 2018		64 €	35 €
Pouilly Fumé “Les Terres Blanches” - P. Jolivet 2018		69 €	38 €
Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2016		170 €	
Rouges			
Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2018		49 €	26 €
Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2018		64 €	35 €

BOURGOGNE			
Blancs			
Chardonnay “Cuvée Flavie” Dom. G. Amiot 2017		50 €	
Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2018		62 €	33 €
Pouilly-Fuissé “Tête de cru” - Château Fuissé 2017		79 €	
Puligny-Montrachet - L. Latour 2017		135 €	74 €
Chassagne Montrachet “En Pimont”			
Dom. au Pied du Mont Chauve 2015 AB		170 €	
Rouges			
Santenay “Le temps des cerises” Dom. Antoine Olivier 2017		68 €	
Mercrey 1er Cru “Clos des Myglands” - Dom Faiveley 2017		79 €	42 €
Nuits-Saint-Georges “Les Lavières” - Dom Faiveley 2014 / 2016		125 €	65 €

BORDELAIS			
Rouges			
Château L'Escart - Bordeaux Supérieur 2018 AB		47 €	
Château D'Alix - Pessac Léognan 2016		59 €	
Château Belregard Figeac - Saint-Emilion 2014		69 €	
Château La Peyre - Saint-Estèphe 2012		79 €	
Château du Couvent - Pomerol 2014		90 €	
Château De Clairefont - Margaux 2015		105 €	
Château Langoa Barton - Saint-Julien 2006		310 €	
Château Canon - Saint-Emilion 2001		390 €	
Château L'Eglise Clinet - Pomerol 2004		430 €	
Château Branaire Ducru - Saint-Julien 2003		650 €	

VINS DU MONDE			
Blanc			
Pinot Grigio - Pecorari 2018 - Italie		42 €	
Vina Esmeralda Torres 2017 - Espagne		45 €	
Rouges			
La Calonica Sangiovese Cortona - Calcinaio 2012 - Italie		61 €	
Chianti “ Villa Antinori” 2015		69 €	

Eaux MINERALES	75 cl	50 cl
Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris (plate ou gazeuse)	7 €	
Evian-Les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie		8 €
San Pellegriano Terme - Bergamo - Italie		8 €