

LA CARTE

ENTRÉES ANTIPASTI / STARTERS / ЗАКУСКИ

Salade César, romaine, et poulet grillé	24 €
Caesar salad with grilled chicken / Insalata Cesar con pollo alla griglia Салат "Цезарь", салат-ромен и курица на гриле	
Salade fraîcheur façon Niçoise aux olives Taggiasche	23 €
"Niçoise" salad / Insalata "Niçoise" Салат из свежих овощей "Нисуаз" с оливками таджаске	
Palette de tomates, mozzarella di buffala et basilic	23 €
Salad of tomatoes, mozzarella cheese and basil / Insalata di pomodori, mozzarella di buffala e basilico / Салат из томатов, сыра моцарелла и базилика	
L'Œuf parfait aux pointes d'asperges	20 €
Poached egg with asparagus / Uovo in camicia con asparagi Яйцо парфе с верхушками спаржи	
Lisette au Chardonnay en appétit et pommes grenailles	19 €
Mackerel with potatoes / Sgombro con patate / Макрель лизетта с шардоне для стимулирования аппетита с обжаренным молодым картофелем	
Cocktail de crevettes roses à l'avocat	24 €
Prawns with cocktail sauce and avocado / Gamberi con salsa Cocktail e avocado / Коктейль из розовых креветок с авокадо	
Foie gras de canard cuit au naturel, pain grillé et chutney de fruits	32 €
Duck foie gras with toasted bread and chutney of fruits / Foie gras d'anatra con pane tostato e chutney di frutti / Утиное фуа-гра, приготовленное без добавок, хлеб, поджаренный на гриле и фруктовое чатни	
Carpaccio de saumon fumé, blinis et sauce yaourt	30 €
Smoked salmon carpaccio, blinis and yoghurt sauce / Carpaccio di salmone affumicato, blinis e salsa allo yogurt / Карпаччо из копченого лосося, оладьи-канаше и йогуртовый соус	
Caviar 50 gr (selon arrivage)	150 €
Икра 50 г (зависит от привоза)	

SOUPES ZUPPE / SOUPS / СУПЫ

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	22 €
Fish soup with "Rouille sauce" and croutons / Zuppa di pesce con salsa "Rouille" e crostini / Суп "Буйабес" с айоли и сухариками	
Minestrone de légumes au pesto	19 €
Vegetables soup with pesto / Minestrone al pesto / Овощной минестроне с песто	
Soupe à l'oignon	19 €
French onions soup / Zuppa di cipolle gratinata / Лукочный суп	

PÂTES PASTA / PASTA / ПАСТЫ

Penne rigatte tomate-basilic ou all'arrabiata (+2 €)	20 €
Penne or spaghetti with tomato sauce and basil, penne "Arrabiata" style or spaghetti bolognese sauce / Penne o Spaghetti al pomodoro e basilico, penne all'Arrabiata, spaghetti bolognese / Спагетти / Пенне с помидорами, под соусом "Арабьята" и базиликом	
Linguine aux palourdes	26 €
Linguini with clams / Linguini alle vongole / Лингуине с морскими петушками	
Caquelon de Lasagne "tout légume"	24 €
Vegetable lasagne / Lasagne di verdure / Овощная лазанья в глубокой сковородке	

POISSONS PESCI / FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Sole entière meunière ou grillée	55 €
"Meunière" sole or grilled / Sogliola alla mugnaia o alla griglia Цельный морской язык в кляре или на гриле	
Dos de Cabillaud doré, pommes écrasées à la cive, jus de riquette	35 €
Sauteed back of cod, mashed potatoes with chives Dorso di merluzzo saltato, puré di patate con cipollina Картофель со шнитт-луком, соус из рукколы	
Pavé de Loup à la plancha, sauce vierge aux herbes et citron	43 €
Sauteed sea bass fillet, virgin sauce with herbs and lemon Filetto di branzino alla piastra con salsa vergine e limone Стейк из сибаса на противне, соус "Верж" с травами и лимоном	
Filet de Saumon rôti sur un taboulé de quinoa aux herbes ou garniture de votre choix	31 €
Roasted fillet of salmon with quinoa or a side dish of your choice Filetto di salmone arrosto con quinoa o contorno a scelta / Филе лосося запеченное с киноа, масло с травами или гарнир на выбор	
Les Gambas aux épices douces, fricassée de légumes	45 €
Sauteed king prawns with sweet spices and vegetables Gamberoni saltati con spezie dolce e verdure Тигровые креветки с мягкими приправами, фрикасе из овощей	

VIANDES CARNI / MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Suprême de volaille rôti au thym, citron de Menton et courgettes d'été	32 €
Roasted chicken breast with thyme, lemon and zucchini / Filetto di pollo arrosto con timo, limone e zucchini / Сюрприз из птицы запеченный с тимьяном, ментонским лимоном и летними кабачками	
Tartare de bœuf aux condiments, pommes frites ou salade	32 €
Beef tartar with potatoes or salad / Tartara di manzo con patate o insalata Тартар из говядины с приправами, картофелем по-деревенски и салатом	
Burger ou cheeseburger de bœuf "Café de Paris"	30 €
Beef Burger / Burger di manzo / Бургер из говядины Café de Paris	
L'andouillette de Troyes AAAAA sur le grill, pommes purée et salade	28 €
Grilled tripe sausage with mashed potatoes and salad / Salsiccia di trippa con puré di patate e insalata / Андуйет Труа "AAAAA" на гриле, картофельное пюре и салат	
Le foie de veau à l'échalote, garniture de votre choix	41 €
Sauteed veal liver with shallot, a side dish of your choice / Fegato di vitello saltato con scalogno, contorno a scelta / Печень телячья отбивная запеченная с луком-шалот, гарнир на выбор	
Escalope de veau panée, pommes frites	38 €
Breaded veal escalope with french fries / Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Эскалоп из телятины в панировке, картофель фри	
Côte et épaule d'agneau rôties à la sauge, aubergines en Bayaldi	43 €
Roasted rib and shoulder of lamb with sage and eggplant / Costata e spalla di agnello arrosto con salvia e melanzane / Ребрышки и плечо ягненка запеченные с шалфеем, баклажаны "Имам баялды"	
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes grenailles à la peau	47 €
Grilled beef fillet with bearnaise sauce and sauteed potatoes / Filetto di manzo arrosto, salsa Béarnaise e patate saltate / Говяжье филе на гриле, беарнский соус, обжаренный молодой картофель с кожей	
Côte de veau épaisse rôtie aux oignons, traditionnel gratin dauphinois	49 €
Roasted veal rib with onions and gratin of potatoes / Costata di vitello con cipolle e patate gratinate / Плотная телячья отбивная запеченная с луком-севком, традиционный гратен Дофине	

GARNITURES CONTORNI / SIDE DISHES / ГАРНИР

Cocotte de pommes grenailles, ail en peau	12 €
Sauteed potatoes with garlic / Patate saltate all'aglio / Кокотница с молодым обжаренным картофелем, чеснок в кожуре	
Cocotte de légumes d'été au beurre salé	17 €
Sauteed vegetables with salted butter / Verdure saltate al burro salato / Кокотница с летними овощами и соленым маслом	
Les légumes vapeur du moment à l'huile d'olive citron	17 €
Steamed vegetables with olive oil and lemon / Verdure al vapore con olio di oliva e limone / Сезонные овощи на пару с оливковым маслом и лимоном	
Le plat traditionnel de gratin dauphinois	15 €
Gratin of potatoes / Patate gratinate / Традиционный гратен Дофине	
Aubergines en Bayaldi	12 €
Eggplant / Melanzane / Баклажаны "Имам баялды"	
Pomme purée	12 €
Mashed potatoes / Puré di patate / Картофельное пюре	
Pommes frites	11 €
Fried potatoes / Patate fritte / Картофель фри	

DESSERTS DOLCI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Dessert du jour / Desert of the day / Dolce del giorno / Десерт дня	13 €
Mousse au chocolat / Dark chocolate mousse / "Mousse" al cioccolato nero / Шоколадный мусс и пирожное финансье	13 €
Vitrine des gourmandises Pastries and tarts of the day / Pasticcerie e crostate del giorno / Выпечка и пирожные дня	13 €
<i>Éclair chocolat, éclair café, tarte aux fraises, tarte aux framboises, tarte multi fruits, tarte citron meringué, millefeuilles traditionnel, royal chocolat...</i>	
Le Tiramisu "expresso"	13 €
Tiramisu / Tiramisu / Тирамису "эспрессо"	
La Crêpe Suzette	13 €
Le Baba au vieux Rhum	13 €
Rhum baba / Baba al Rhum / Ромовая баба "по вашему размеру"	
Fruits frais coupés au naturel	15 €
Fresh fruit salad / Insalata di frutti / Свежие нарезанные фрукты	

NOS COUPES DE GLACES

CRÈME À L'ANCIENNE, "AFFOGATO" AU CAFÉ	16 €
Glace vanille, double espresso, chocolat au sucre brun Vanilla ice-cream with coffee and chocolate	
BANANE SPLIT	18 €
Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane fraîche, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly Vanilla and chocolate ice-creams, strawberry sorbet, fresh banana, Chocolate sauce, caramelized almonds and whipped cream	
GIANDUJA	20 €
Glace gianduja, vanille, noisettes caramélisées, sauce caramel, chantilly, éclats chocolat Ice-cream gianduja and vanilla, dark chocolate cream, caramelized hazelnuts and whipped cream	
FRUITS ROUGES MELBA	20 €
Sorbet framboise et fraise, glace vanille, meringue, fruits rouges frais, chantilly Raspberry and strawberry sorbet, vanilla ice-cream, meringhe, fresh red fruits and whipped cream	
MOKA	17 €
Glace café, chocolat, noisettes caramélisées, sauce chocolat noir, chantilly, éclats chocolat Coffee and chocolate ice cream, caramelized hazelnuts, dark chocolate sauce and whipped cream	
CITRON GLACÉ	17 €
Sorbet citron, double vodka, citron confit, menthe Lemon sorbet, double shot of vodka, candied lemon and mint	
MILKSHAKES CAFÉ DE PARIS	14 €
Vanille, chocolat, fraise / Vanilla, chocolate, strawberry	
GLACES ET SORBETS (3 boules)	12 €
Glaces : Vanille, chocolat, café, gianduja / Ice-cream: Vanilla, chocolate, coffee, gianduja Sorbetes : Fraise, framboise, citron, mangue / Sorbet: Strawberry, raspberry, lemon, mango	

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		135 €	75 €
Bruts Rosés			
Taittinger Cuvée Prestige		155 €	
Ruinart		175 €	90 €
Grandes Cuvées			
Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2007		380 €	
Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2006		410 €	
Dom Pérignon - Moët & Chandon 2008		490 €	
Cristal - Roederer 2008		510 €	
PROVENCE			
Rosés			
Le Caprice de Clémentine - Côtes de Provence 2019		51 €	
Miraval - Côtes de Provence 2019	110 €	58 €	
Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence 2018 AB		72 €	
Minuty Rosé et Or - Côtes de Provence 2019		82 €	
Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2018	159 €	82 €	42 €
Château La Tour Levêque - Pétale de rose - Côtes de Provence 2019 - 50cl		46 €	
Blancs			
Château Sainte-Marguerite "Cuvée Symphonie" 2018		58 €	
Clos Canereccia 2017 - Corse		65 €	
Clos Mireille - Blanc de Blancs - Dom. Ott - Côtes de Provence 2018 / 2017	165 €	75 €	39 €
Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2018 - 50cl		42 €	
Rouges			
Château Trians Coteaux Varois en Provence - 2015 AB		45 €	
Château Sainte-Marguerite - G.de Réserve- Côtes de Provence 2019 AB - 50cl		42 €	
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		75 €	
Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2017		99 €	60 €
Rouges			
Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - L. Combié 2018		70 €	
Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2015 / 2016		115 €	65 €
ALSACE			
Blancs			
Riesling - Duttonberg - R. Gresser 2018 AB		51 €	29 €
Gewürztraminer - R. Gresser 2018		58 €	32 €
VALLÉE DE LA LOIRE			
Blancs			
Saumur Brut - Bouvet Ladubay "effervescent"		45 €	
Sancerre - Grande Réserve - Domaine Henri Bourgeois 2018		65 €	35 €
Pouilly Fumé "Les Terres Blanches" - P. Jolivet 2018 / 2017		69 €	38 €
Pouilly-Fumé - Baron de L. - Ladoucette 2016		240 €	
Rouges			
Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2018		51 €	29 €
Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2017 / 2018		65 €	35 €
BOURGOGNE			
Blancs			
Chardonnay "Cuvée Flavie" Dom. G. Amiot 2017		53 €	
Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2018		65 €	36 €
Pouilly-Fuissé "Tête de cru" - Château Fuissé 2017		81 €	
Puligny-Montrachet - L. Latour 2017 / 2018		145 €	79 €
Chassagne Montrachet "En Pimont" - Dom. au Pied du Mont Chauve 2015 AB		180 €	
Meursault "Sous la Velle" - Domaine Michelot 2017		180 €	
Corton Charlemagne - Grd Cru - Domaine du Pavillon 2013 - A.Bichot		390 €	
Rouges			
Santenay "Le temps des cerises" Domaine Antoine Olivier 2017		71 €	
Savigny les Beunes "Vieilles Vignes" - Domaine Seguin-Manuel 2017		90 €	
Nuits-Saint-Georges "Les Lavières" - Domaine Faiveley 2014 / 2017		135 €	69 €
BORDELAIS			
Rouges			
Château L'Escart - Bordeaux Supérieur 2018 AB		51 €	
Château D'Alix - Pessac Léognan 2016		62 €	
Château Belregard Figeac - Saint-Emilion 2014		71 €	
Château La Peyre - Saint-Estèphe 2012		81 €	
Château du Couvent - Pomerol 2014		95 €	
Château De Clairefont - Margaux 2015		110 €	
Château Langoa Barton - Saint-Julien 2006		350 €	
Château Canon - Saint-Emilion 2001		490 €	
Château L'Eglise Clinet - Pomerol 2004		530 €	
VINS DU MONDE			
Blanc			
Concigliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore Extra Dry 2012 - Le Vigne di Alice		45 €	
Pigato "Apogeo" - Cascina delle Terre Rosse 2018 - Italie		48 €	
Garnacha Blanca - Baron Fierech 2019 Rioja - Espagne		51 €	
Rouges			
Cortona Sangiovese "Calcinai" - Azienda agricola la Calonica 2012 - Italie		62 €	
Barbera d'Alba - Enzo Boglietti 2018 - Italie		65 €	
EAUX MINERALES			
Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris (plate ou gazeuse)		7 €	75 cl
Evian-les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie		8 €	50 cl
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie		8 €	50 cl