

# LA CARTE

## ENTRÉES STARTERS / ANTIPASTI / ЗАКУСКИ

<b>César, romaine, et poulet grillé</b>	24 €
Caesar salad with grilled chicken / Insalata Cesar con pollo alla griglia Салат "Цезарь", салат-ромен и курица на гриле	
<b>Salade fraîcheur façon Niçoise aux olives Taggiasche</b>	23 €
"Nicoise" salad / Insalata "Nicoise" Салат из свежих овощей "Нисуаз" с оливками таджаске	
<b>Salade traditionnelle tomate-mozzarella</b>	22 €
Tomato and mozzarella salad / Insalata di pomodoro e mozzarella Традиционный салат из помидоров и моцареллы	
<b>Salade de crudités, sauce anchoïade</b>	24 €
Salad of raw vegetables and anchovy sauce Insalata di verdure cruda e salsa acciuga Овощной салат, заправка из анчоусов Анчоайд	
<b>Cocktail de crevettes roses à l'avocat</b>	24 €
Prawns with cocktail sauce and avocado / Gamberi con salsa Cocktail e avocado / Коктейль из розовых креветок с авокадо	
<b>Foie gras de canard cuit au naturel, pain grillé et chutney de fruits</b>	32 €
Duck foie gras with grilled bread and fruits chutney Foie gras d'anatra con pane e chutney di frutti Утиное фуа-гра, приготовленное без добавок, тосты и фруктовый чатни	
<b>Jambon de Parme et sa focaccia croustillante</b>	26 €
Parma ham with crispy focaccia / Prosciutto di Parma e focaccia Пармская ветчина и хрустящая фокачча	
<b>Carpaccio de saumon fumé, crème, citron et pain toasté</b>	30 €
Smoked salmon carpaccio, cream, lemon and toast Carpaccio di salmone affumicato, panna, limone e pane tostato Карпаччо из копченого лосося, олады-канапе и йогуртовый соус	
<b>Caviar 50 gr (selon arrivage)</b>	150 €
Икра 50 г (зависит от привоза)	
<b>Cassolette d'escargots de Bourgogne</b>	(les 6) 19 € / (les 12) 38 €
Burgundy snails pot with parsley sauce (6 or 12) Lumache di Borgogna prezzemolate (6 o 12) / Улитки по-бургундск	

## SOUPES ET ŒUF

### SOUPS & AND EGG / ZUPPE E UOVA / СУПЫ И ЯЙЦА

<b>Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons</b>	22 €
Fish soup with "Rouille sauce" and croutons Zuppa di pesce con salsa "Rouille" e crostini Суп "Буйабес" с айоли и сухариками	
<b>Soupe gratinée à l'oignon</b>	19 €
French onion soup / Zuppa di cipolle gratinata / Луковый суп	
<b>L'œuf poché, sauce aux champignons et pointes d'asperges</b>	20 €
Poached egg with mushrooms sauce and asparagus / Uova in camicia con salsa di funghi e asparagi / Яйцо пашот, грибной соус и спаржа	

## PÂTES PASTA / PASTA / ПАСТЫ

<b>Penne rigatte tomate-basilic ou all'arrabiata (+2 €)</b>	20 €
Spaghetti tomate-basilic ou à la bolognaise (+3 €) 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	
<b>Linguine aux palourdes</b>	25 €
Linguini with clams / Linguini alle vongole / Лингуине с морскими петушками	
<b>Gratin de macaronis aux courgettes et gambas</b>	29 €
Gratin of pasta with zucchini and prawns Gratin di pasta con zucchini e gamberi Гратен из макарон с цукини и крупными креветками	
<b>Caquelon de Lasagne "tout légume"</b>	25 €
Vegetable lasagne / Lasagne di verdure Овощная лазанья в глубокой сковородке	

## POISSONS FISH / PESCI / РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>Sole entière meunière ou grillée</b>	55 €
"Meunière" or grilled sole / Sogliola alla mugnaia o alla griglia Цельный морской язык в кляре или на гриле	
<b>Pavé de loup doré aux légumes confits, sauce riviera</b>	43 €
Sauteed sea bass fillet with candied vegetables and Riviera style sauce Filetto di branzino saltato with verdure candite e salsa Riviera Жареный стейк из морского окуня с овощами конфи, соус Ривьера	
<b>Filet de saumon doré, quinoa aux herbes, beurre à l'orange</b>	31 €
Sauteed fillet of salmon, quinoa with herbs and orange butter Filetto di salmone saltato con quinoa e erbetto, burro all'arancia Жареное филе лосося, киноа с травами, апельсиновое масло	
<b>Les gambas aux épices douces, fricassée de légumes</b>	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 MEAT / CARNI / МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>Volaille rôtie, artichauts et champignons, jus à la sarriette</b>	32 €
Roasted chicken breast with artichokes and mushrooms Filetto di pollo arrosto, carciofi e funghi Жареная птица, артишоки и грибы, подлива с чабером	
<b>Tartare de bœuf aux condiments, pommes frites ou salade</b>	31 €
Beef tartar with french fries or salad / Tartara di manzo con patate o insalata Тартар из говядины с приправами, картофелем по-деревенски и салатом	
<b>Hamburger ou cheeseburger de bœuf bio "Café de Paris"</b>	31 €
Beef Cheeseburger / Cheeseburger de bœuf bio / Бургер из говядины Café de Paris	
<b>L'andouillette de Troyes AAAAA sur le grill, pommes purée</b>	29 €
Grilled tripe sausage with mashed potatoes / Salciccia di trippa con puré di patate / Андуйет Труа "AAAAA" на гриле, картофельное пюре	
<b>Le foie de veau à l'échalote ou au bacon et pommes purée</b>	41 €
Calf's liver with shallot or bacon and mashed potatoes Fegato di vitello con scalogno o pancetta e purea di patate Телячья печень с луком-шалотом или беконом и картофельное пюре	
<b>Milanaise de veau, pommes allumettes ou spaghetti napolitaine</b>	37 €
Breaded veal cutlet, fried potatoes or spaghetti with tomato sauce Scaloppina di vitello impanata, patate fritte o spaghetti al pomodoro Телятина по-милански, картофель фри или спагетти по-неаполитански	
<b>Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes grenailles à la peau</b>	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 кожурой	
<b>Agneau en deux cuisson, ratatouille et pommes rôties</b>	45 €
Candied shoulder and sauteed chop of lamb with vegetables and roasted potatoes / Spalla e costa d'agnello con verdure e patate arroste Ягненок, приготовленный в два этапа, рататуй и запеченный картофель	

## GARNITURES SIDE DISHES / CONTORNI / ГАРНИР

<b>Cocotte de pommes grenailles, ail en peau</b>	12 €
Sauteed potatoes with garlic / Patate saltate all'aglio Кокотница с молодым обжаренным картофелем, чеснок в кожуре	
<b>Cocotte de légumes d'été au beurre salé</b>	15 €
Sauteed vegetables with salted butter / Verdure saltate al burro salato Кокотница с летними овощами и соленым маслом	
<b>Les légumes vapeur du moment</b>	15 €
Steamed vegetables / Verdure al vapore / Сезонные овощи на пару	
<b>Cocotte de légumes verts</b>	15 €
Green vegetables / Verdure / Зеленые овощи в кастрюле	
<b>Pomme purée / Mashed potatoes / Puré di patate / Картофельное пюре</b>	12 €
<b>Pommes frites / Fried potatoes / Patate fritte / Картофель фри</b>	12 €
<b>Frites de patate douce / Fried sweet potatoes / Patate dolce fritte</b>	12 €
Сладкий картофель фри	
<b>Ratatouille niçoise / Ratatouille / Peperonata / Рататуй "Нисуаз"</b>	15 €

## DESSERTS DESSERTS / DOLCI / ДЕСЕРТЫ

<b>Vitrine des gourmandises</b>	13 €
Assortiment of pastries / Assortimento di pasticcini Ассортимент кондитерских изделий	
<b>La mousse au chocolat</b>	13 €
Chocolate mousse / Mousse al cioccolato / Шоколадный мусс	
<b>L'assortiment de glaces et sorbets (consulter notre carte)</b>	13 €
Assortiment of ice-creams and sorbets / Assortimento di gelati e sorbetti Мороженое и сорбетты в ассортименте (см. меню)	
<b>La Crêpe Suzette</b>	13 €
<b>Profiteroles</b>	13 €
Profiteroles with vanilla & hot chocolate sauce "Profiteroles" alla vaniglia con cioccolato caldo Ванильные профитролы в горячем шоколаде	
<b>Le Baba au Vieux Rhum</b>	13 €
Rhum Baba / Baba al Rhum / Ромовая баба со старым ромом	
<b>Fruits frais coupés au naturel</b>	15 €
Fresh fruit salad / Insalata di frutti / Свежие нарезанные фрукты	

## NOS COUPES DE GLACES

<b>CRÈME À L'ANCIENNE, "AFFOGATO" AU CAFÉ</b>	17 €
Glace vanille, double espresso, chocolat au sucre brun Vanilla ice-cream with coffee and chocolate	
<b>BANANE SPLIT</b>	19 €
Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane fraiche, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly Vanilla and chocolate ice-creams, strawberry sorbet, fresh banana, Chocolate sauce, caramelized almonds and whipped cream	
<b>GIANDUJA</b>	20 €
Glace gianduja, vanille, noisettes caramélisées, sauce caramel, chantilly, éclats chocolat Ice-cream gianduja and vanilla, dark chocolate cream, caramelized hazelnuts and whipped cream	
<b>FRUITS ROUGES MELBA</b>	20 €
Sorbet framboise et fraise, glace vanille, meringue, fruits rouges, chantilly Raspberry and strawberry sorbet, vanilla ice-cream, meringue, fresh red fruits and whipped cream	
<b>MOKA</b>	20 €
Glace café, chocolat, noisettes caramélisées, sauce chocolat noir, chantilly, éclats chocolat Coffee and chocolate ice cream, caramelized hazelnuts, dark chocolate sauce and whipped cream	
<b>CITRON GLACÉ</b>	17 €
Sorbet citron, double vodka, citron confit, menthe Lemon sorbet, double shot of vodka, candied lemon and mint	
<b>MILKSHAKES CAFÉ DE PARIS</b>	14 €
Vanille, chocolat, fraise / Vanilla, chocolate, strawberry	
<b>GLACES ET SORBETS (3 boules)</b>	13 €
Glaces : Vanille, chocolat, café, gianduja, coco / Ice-cream: Vanilla, chocolate, coffee, gianduja, coco Sorbets : Fraise, framboise, citron, mangue, yaourt / Sorbet: Strawberry, raspberry, lemon, mango, yogurt	

## LES VINS

<b>CHAMPAGNE</b>	150 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Blancs</b>			
Taittinger Cuvée Prestige	190 €	98 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	65 €
"R" de Ruinart		135 €	70 €
<b>Bruts Rosés</b>			
Taittinger Cuvée Prestige		155 €	
Ruinart		175 €	90 €
<b>Grandes Cuvées</b>			
Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2008		390 €	
Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2007		430 €	
Dom Pérignon - Moët & Chandon 2010		490 €	
Cristal - Roederer 2008		510 €	
<b>PROVENCE</b>			
<b>Rosés</b>			
Le Caprice de Clémentine - Côtes de Provence		52 €	
Miraval - Côtes de Provence	110 €	58 €	
Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence AB		72 €	
Minuty Rosé et Or - Côtes de Provence		79 €	
Château de Selve - Domaine Ott - Côtes de Provence	162 €	84 €	44 €
Château La Tour Levêque - Pétale de rose - Côtes de Provence - 50 cl		46 €	
<b>Blancs</b>			
Château Sainte-Marguerite "Cuvée Symphonie" AB		58 €	
Patrimoine Grand Expression - Domaine Gentile - Corse		95 €	
Clos Mireille - Blanc de Blancs - Dom. Ott - Côtes de Provence	166 €	84 €	44 €
Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence - 50 cl		42 €	
<b>Rouges</b>			
Château Beaupré - Famille Double AB		49 €	
Château Sainte-Marguerite - G.de Réserve- Côtes de Provence AB - 50 cl		42 €	
<b>BEAUJOLAIS</b>			
<b>Rouges</b>			
Beaujolais Villages - G. Jambon 2018		45 €	
Morgon La Centenaire - Château de Pizay 2019		57 €	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
<b>Blancs</b>			
Crozes- Hermitage - Les Meysonniers - M. Chapoutier 2019		75 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2018 / 2019		105 €	60 €
<b>Rouges</b>			
Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - L. Combié 2019 AB		70 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2016 / 2017		115 €	65 €
<b>ALSACE</b>			
<b>Blancs</b>			
Riesling - Duttonberg - R. Gresser 2019 AB		55 €	30 €
Gewürztraminer - Andlau - R. Gresser 2018 AB		59 €	33 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>Blancs</b>			
Saumur Brut - Bouvet Ladubay "effervescent"		47 €	
Sancerre - Grande Réserve - Domaine Henri Bourgeois 2019		66 €	36 €
Pouilly Fumé "Les Terres Blanches" - P. Jolivet 2019 / 2018		71 €	39 €
Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2017		245 €	
<b>Rouges</b>			
Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2019 AB		58 €	32 €
Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2018		68 €	36 €
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>Blancs</b>			
Bourgogne-Chardonnay - Seguin-Manuel 2018 AB		55 €	
Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2019		65 €	36 €
Pouilly-Fuissé "Tête de cru" - Château Fuissé 2017		83 €	
Puligny-Montrachet - L. Latour 2018 / 2017		155 €	80 €
Chassagne Montrachet "En Pimont" - Dom. au Pied du Mont Chauve 2016 AB		190 €	
Meursault "Sous la Velle" - Domaine Michelot 2017		180 €	
Corton Charlemagne - Domaine du Pavillon - A.Bichot 2017		390 €	
<b>Rouges</b>			
Santenay "Le temps des cerises" Domaine Antoine Olivier 2017		72 €	
Savigny-Les-Beaune "Vieilles Vignes" - Domaine Seguin-Manuel 2018 AB		93 €	
Nuits-Saint-Georges "Les Lavières" - Domaine Faiveley 2014 / 2018		139 €	71 €
Morey-Saint-Denis - Domaine P.Amiot 2016		122 €	
<b>BORDELAIS</b>			
<b>Rouges</b>			
Château D'Alix - Pessac Léognan 2016		62 €	
Château Belregard Figeac - Saint-Emilion 2015		78 €	
Château La Peyre - Saint-Estèphe 2012		81 €	
Château du Couvent - Pomerol 2017		91 €	
Château De Clairefont - Margaux 2015		110 €	
Château Tour l'Aspic - Pauillac 2012		86 €	
Château Peymartin - Saint-Julien 2014		78 €	
Château Fronquoy Lalande - Saint-Estèphe 2014		142 €	
Château Fombrauge - Saint-Emilion 2014		168 €	
<b>VINS DU MONDE</b>			
<b>Blanc</b>			
Conegiano Valdobbiadene - Prosecco Superiore Extra Dry 2019 - Le Vigne di Alice		48 €	
Pigato "Apogeo" - Cascina delle Terre Rosse 2020 - Italie		63 €	
Garnacha Blanca - Baron Fierech 2016 Rioja - Espagne		65 €	
<b>Rouges</b>			
Cortona Sangiovese "Calcinaio" - Azienda agricola la Calonica 2012 - Italie		62 €	
Barbera d'Alba - Enzo Boglietti 2019 - Italie		65 €	
<b>Eaux Minérales</b>	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 Pellegrino Terme - Bergamo - Italie			8 €