

Café de France

LEVALLOIS-PERRET

APÉRITIFS

Kir vin blanc 14cl	5.5
Kir Royal 12cl	9.5
Pastis Bardouin 4cl	6.0
Pastis 51, Ricard 4cl	5.0
Martini rosso, bianco 4cl	6.0
Campari 4cl	5.5
Porto Sanderman rouge 7cl	6.5
Americano Maison 7cl	8.0
Spritz aperol prosecco et soda 20cl	8.0

BIÈRES ET CIDRE

<i>Pression</i>	25cl	50cl
Météor Bière d'Alsace	3.6	7.6
Wendelinus Abbaye d'Alsace	5.0	9.0
Météor Blanche	5.0	9.0
Bière spéciale	5.5	9.5
Panaché	4.2	-
Monaco	4.5	-
Picon bière	5.5	-
Bière Météor, sirop	4.2	-
<i>Bouteille</i>		
Duvel 33cl	6.5	
Maredsous 33cl	7.5	
Chouffe 33cl	7.5	
Vedett 33cl	6.5	
Cidre Loïc Raison 33cl	6.0	



Petits suppléments

Aligot frais

Garnitures du jour :

riz / poêlée de légumes / purée / frites / aligot (supp 3€)



Notre Carte du Jour

Entrées

Oeuf mayonnaise façon bistrot 8.0

Assiette de cochonnaille 9.0
rillettes / saucisson / jambon de pays

Velouté de potimarron 7.0

6 Escargots gros de bourgogne au beurre de baratte 9.0
la douzaine 17 €

Salades

Salade Norvégienne 17.0
crevettes / tomates confites / avocat / oeuf poché / toast saumon

Salade périgourdine 16.0
Gesiers / pommes de terre / tomates / oeuf poché / lardons

Plats

Tartare de boeuf d'Aubrac frites et salade 200 gr 16.0
préparé ou poêlé (supp 1€)

Andouillette de fraise veau de la maison Bobosse 20.0

Faux Filet de viande d'Aubrac et pommes sautées 200g 20.0

Saucisse de l'Aveyron au couteau et aligot frais 19.0

Dos de cabillaud crème de chorizo riz thai 18.0

Parmentier de canard 16.0

Médailon de veau crème de moutarde et estragon 20.0
haricots verts persilles et carottes rôties

Côte d'agneau grillée fleur de thym 19.0
gratin dauphinois

Desserts

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins 10.0
Laguiole et St Nectaire fermier

Café gourmand 9.0

Moelleux au chocolat et crème anglaise 9.0

Tarte fine aux quetsches 9.0

Salade de fruits frais 8.0

Crèmeux à l'abricot et amandes 8.0

Gâteau poire chocolat 8.0

Tiramisu maison 8.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
Carte bancaire à partir de 15€.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.