

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 4cl rosso, bianco	6.0
Campari 4cl	5.5
Porto Sanderman 7cl rouge	6.5
Americano Maison 7cl	8.0
Spritz 20cl aperol prosecco et soda	8.0

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
Météor	3.6	7.6
Bière d'Alsace		
Wendelinus	5.0	9.0
Abbaye d'Alsace		
Météor Blanche	5.0	9.0



Desserts

☞ Gâteau à l'ananas	8 €
☞ Fondant au chocolat	8 €
☞ Crème brûlée	8 €
Café gourmand 100% arabica	9.5 €
☞ tarte aux pommes	8 €
☞ Poire belle-hélène	8 €



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



NOTRE CARTE DU JOUR

Entrées

- Soupe de poissons maison ☞ 11 €
rouilles, croutons, gruyère
- Oeuf cocotte à la parisienne ☞ 8 €

Salades

- Salade de chèvre chaud et jambon cru ☞ 16 €

Plats

- Faux-filets de boeuf Simmental 280 gr ☞ 25 €
sauce au bleu et gratin dauphinois
- Pavé de cerf ☞ 17 €
pomme purée
- Andouillette à la fraise de veau de la Maison Bobosse ☞ 21 €
frites maison
- Ravioles aux écrevisses et asperges vertes ☞ 18 €
- Dos de lieu noir sauce oseille ☞ 20 €
fondue de poireaux
- Tartare minute de boeuf d'Aubrac 200gr ☞ 17 €
pommes coin de rue (préparé ou poêlé supp 1€)
- Ballotine de volaille ☞ 15 €
gratin de macaroni
- Sauté de veau ☞ 18 €
riz blanc

Et bien sûr...

- Saucisse de l'Aveyron au couteau et aligot frais 18 €
- Assiette végétarienne 14 €
légumes frais de saison
- Aligot frais, la portion supplémentaire 6 €

Menu Enfant 11€

Nuggets ou Steak haché + Dessert

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.