

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

Salade Caesar : 18€

Caesar salad

Poulet Fermier, Poitrine fumée, salade sucrine, sticks de pains,
Parmesan, sauce Caesar

*Free range Chicken, smoked streaky Bacon, sucrine lettuce,
sticks of bread, Parmesan cheese, Caesar sauce*

« Fait Maison »



Tartare de Bœuf

frites Crousty Curry : 19€

Raw Beef tartar

Servi avec des frites *served with french fries*

« Fait Maison »



Spaghetti à la Chittarra

aux Artichauts et Scampis : 21€

Spaghetti with artichokes and scampis

« Fait Maison »



L'Hamburger Café Blanc : 22€

The Café Blanc Burger

Sélection du boucher, petits pains, fromage Comté, sauce barbecue,
sauce moutarde, salade fraîcheur

*Butchers' selection Burger, Hamburger buns, french cheese Comté,
barbecue sauce, mustard sauce, salad*

Servi avec des frites *served with french fries*

« Fait Maison »



L'assiette du Fromager Gourmet : 13€

*Fresh and refined cheeses
from the local cheesemonger*

Accompagnement supplémentaire

Assiette de frites : 5€

Plate of french fries (side dish)

Desserts du jour : 9€€

Desserts of the day

« Fait Maison »



Menu Enfants (-12 ans) : 13€

Children's menu (under 12 years old)

Escalope de poulet panée ou jambon ;
pâtes, frites ou légumes ; une boule de glace ou salade de fruits
*Breaded Chicken cutlet or ham, served with fries or pasta or vegetables
One scoop of ice cream or fruit salad*

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h

*The restaurant is open from Tuesday to Saturday
from 12pm to 3.00 pm*

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises - *The rates are inclusive of all taxes and VAT*
Viandes origine France, Irlande, Ecosse ou Italie - *Meats from France, Ireland, Scotland or Italy.*

LES INSPIRATIONS DU CHEF
Le Midi uniquement / At Lunchtime only

Plat : 18€
Main Course

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24€
Starter + Course or Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert : 28€
Starter + Course + Dessert

Cuisine Méditerranéenne
à base de produits de saison et du marché

A Mediterranean Cuisine with seasonal fresh products



Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises - The rates are inclusive of all taxes and VAT

APERITIF

Les Champagnes

A la coupe 12cl

Roederer Brut Premier	16.00€
Duval-Leroy Lady Rose	15.00€
Duval-Leroy Brut 1 ^{er} cru- <i>Fleur de Champagne</i>	14.00€
Cocktail Canberra (Champagne-Cranberry)	14.00€
Kir Royal ou Bellini	14.00€€

Les bouteilles 75cl

Roederer Brut Premier	90.00€
Duval-Leroy Brut 1 ^{er} cru- <i>Fleur de Champagne</i>	70.00€
Duval-Leroy Lady Rose	80.00€

Les Apéritifs

Martini rouge, 4cl	7.00€
Martini blanc, 4cl	7.00€
Martini dry, 4cl	7.00€
Américano, 8cl	9.00€
Campari, 4cl	9.00€
Suze, 4cl	8.00€
Pastis 51, 2cl	6.00€
Ricard, 2cl	6.00€
Kir vin blanc, 12cl	8.00€
Aperol, 12cl	9.00€

Vins cuits 4cl

Porto rouge	7.00€
Porto blanc	7.00€

Les Whiskies 4cl

Blended

J&B	8.00€
Johnnie Walker <i>Black Label 12 ans</i>	13.00€

Single Malt

Oban 14 ans	15.00€
Lagavulin 16 ans	17.00€

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	10.00€
---------------	--------

Irish Whiskey

Bushmills Original	9.00€
--------------------	-------

Liqueur à base de whisky

Baileys	9.00€
---------	-------

Les tarifs affichés sont Toutes Taxes Comprises – The rates are inclusive of all taxes and VAT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol should be consumed with moderation.

LES BIERES / BEERS

Heineken Pression 25cl - <i>Draft Heineken</i>	5.00€
Heineken 33cl	6.00€
Kronembourg 1664 33cl	6.00€
Carlsberg 33cl	7.00€
Edelweiss 33cl	7.00€
Desperados 33cl	7.00€

VINS AU VERRE 16cl / GLASS OF WINE

AOC Côtes de Provence

Château Roubine	8.00€
Cuvée Classique – Cru Classé Blanc, Rouge, Rosé	

Domaine St André de Figuière	9.00€
Blanc, Rouge et Rosé	

Vin du mois <i>Wine of the month</i>	7.00€
Château Roubine La Vie en Rose- Rosé	

Hermitage Saint Pons Rouge- Rosé- Blanc	7.00€
---	-------

LES EAUX / WATERS

	37,5cl	80cl
Voss eau plate	5.00€	7.00€
Voss eau pétillante	5.00€	7.00€

LES BOISSONS / DRINKS

Froides / Cold

Vittel, 25cl	4.00€
Perrier, 33cl	5.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ou light 33cl	5.00€
Redbull, 25cl	6.00€
Schweppes, Limonade, Sprite 25cl	5.00€
Ice Tea, 25cl	5.00€
Orangina/Jus de fruits, 25cl	5.00€
Jus de fruits pressés, 25cl	7.00€
Thé glacé maison (menthe ou citron), 25cl	5.00€
Supplément sirop, 1cl	1.00€

Chaudes / Hot

Expresso	3.50€
Café décaféiné	3.50€
Café noisette	3.50€
Double expresso	5.00€
Café crème, Cappuccino	5.00€
Thé, infusion	4.00€
Chocolat chaud	4.50€

Les tarifs affichés sont Toutes Taxes Comprises – The rates are inclusive of all taxes and VAT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol should be consumed with moderation.

Balade à travers La Provence

Côtes de Provence

	50 cl	75cl
Château Roubine Cuvée Classique – Cru Classé Blanc-Rouge-Rosé	22.00€	31.00€
Château Roubine – La Vie en Rose - Rosé	-	27.00€
Domaine de Saint-André de Figuière Les Vieilles Vignes - Rouge	28.00€	40.00€
Domaine de Saint-André de Figuière Les Vieilles Vignes – Blanc-Rosé	27.00€	38.00€
Domaine des Capelaniers – Bandol Rouge- Rosé	-	36.00€
Hermitage Saint Pons Rouge- Rosé- Blanc	-	27.00€

Balade à travers le Bordelais

Saint-Emilion Lajarde Montarlier - Rouge		34.00€
Château Haut Maurac- Rouge Cru Bourgeois		40.00€
Lalande-de-Pomerol - Rouge Cuvée la Rollandière		34.00€

Balade à travers la Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape Haute Pierre Maison Delas frère – Rouge		60.00€
Château de la Chaize Brouilly- Rouge		30.00€

Balade à travers la Bourgogne

Chablis - Sainte Claire - Blanc		39.00€
Hautes Côtes de Beaune - Rouge		32.00€
Couvent des Jacobins - Rouge		38.00€

Du côté de la Loire

Pouilly Fumé de Ladoucette - Blanc		46.00€
Sancerre Comte Lafond - Rouge		40.00€

Les tarifs affichés sont Toutes Taxes Comprises – The rates are inclusive of all taxes and VAT
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
 Alcohol should be consumed with moderation.

INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES

Allergènes	1. Gluten	2. Crustacé	3. Oeuf	4. Poisson	5. Arachide	6. Soja	7. Lait	8. Fruit à coque	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfite	13. Lupin	14. Mollusque
-------------------	-----------	-------------	---------	------------	-------------	---------	---------	------------------	-----------	--------------	------------	-------------	-----------	---------------

Les Incontournables

Salade Caesar	X	X								X				
Tartare de Boeuf	X						X			X				
Spaghetti à la Chitarra	X		X											
le Hamburger Café Blanc	X									X	X			
L'assiette du Fromager Gourmet							X							

Menu Enfant

Escalope de poulet panée	X		X											
pâtes	X													
boule de glace			X				X							

Suggestions du Jour	<i>Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses</i>													

Snacking

Club poulet ou jambon	X		X				X							
Club Saumon	X		X				X							