



LES FORMULES

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR
17.00

ENTRÉE + PLAT DU JOUR
20.50

PLAT DU JOUR + DESSERT
20.50

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
OU CAFÉ GOURMAND**
23.50

MENU ENFANT

MOINS DE 12 ANS • 12.00

Steak du boucher (180 g) ou Nuggets de poulet
servis avec frites

Une boule de glace au choix ou Fondant Chocolat

SUGGESTION LE WEEK-END !

SELON LE MARCHÉ

**TOUS NOS PLATS
SONT RÉALISÉS
SUR PLACE**

Prix nets en euros - Service compris.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération

**DEMANDEZ NOS COUPES,
CRÈMES GLACÉES
& SORBETS PLEIN FRUITS**

SALADES

VÉGÉTARIENNE • 17.50

Salade, tomates, pesto maison, burrata, cressin et légumes grillés



CÉSAR • 16.50

Salade, tomates, œuf dur, oignons frits, copeaux de parmesan,
aiguillettes de poulet panées et sauce césar maison

SÉTOISE • 18.00

Salade, tomates, poulpe mariné, cébettes et vinaigre de framboise

BERGÈRE • 17.00

Salade, tomates, champignons, lardons et toast au Saint-marcellin

FROM'CHAUD • 17.00

Fromage rôti au four, jambon cru, mortadelle, salade et pommes de terre

PLATS

FALAFELS • 17.00

Boulettes de pois chiche aux épices et accompagnement du moment



TENTACULES DE POULPE GRILLÉES • 24.00

SAUCE CHIMICHURRI

Écrasé de pommes de terre et légume du moment

FILET DE DAURADE SAUCE VIERGE ET RISOTTO CRÉMEUX • 21.50

RISOTTO CREVETTES, CITRON & GINGEMBRE • 18.00

CROUSTILLANT D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE • 23.50

Jus corsé au thym servi avec écrasé de pommes de terre

ANDOUILLETTE AAAAA GRATINÉE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE • 19.00

servie avec frites et salade

ENTRECÔTE • 23.00

Minimum 300 g • Servie avec frites et salade

TARTARES SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL • 19.00

Au couteau, préparé par nos soins

TARTARE DE BŒUF AUX SAVEURS D'ASIE • 19.00

Au couteau, sauce soja, gingembre, coriandre, sésame

TARTARE DE THON 19.00

Thon frais, huile d'olive, cébette, citron, gingembre, soja, ail et sésame

BURGERS SERVI AVEC FRITES ET SALADE

BURGER « CAFÉ DE FRANCE » • 19.00

Pain burger bio, steak du boucher, cheddar affiné, tomates,
pancetta grillée, oignons confits et sauce burger « maison »

BURGER CHIKEN • 18.50

Pain burger bio, filet de poulet pané, comté, oignons confits,
tomates et sauce tartare « maison »

BURGER VÉGÉTARIEN • 18.00

Pain burger bio, steak végétal, cheddar affiné,
oignons confits, tomates, sauce burger « maison »



FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AVEC SALADE ET NOIX • 12.50

BABA AU RHUM ET CHANTILLY • 9.50

TARTE CITRON MERINGUÉE • 8.50

TARTE TATIN ET BOULE DE GLACE YAOURT • 8.50

CRÈME BRÛLÉE • 8.50

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CHANTILLY • 8.50

DESSERT DU JOUR • 8.50

THÉ OU CAFÉ GOURMAND, 4 DESSERTS ET CHANTILLY • 9.50



THE FORMULAS

EXCEPT WEEKENDS AND HOLIDAYS

DISH OF THE DAY

5:00 p.m.

STARTER + DISH OF THE DAY

20.50

DISH OF THE DAY + DESSERT 20.50

STARTER + DISH + DESSERT

OR GOURMET COFFEE

23.50

CHILDREN'S MENU

UNDER 12 YEARS • 12.00

Butcher's Steak (180 g) or Chicken Nuggets
served with fries

A scoop of ice cream of your choice or Chocolate Fondant

WEEKEND SUGGESTION!

DEPENDING ON THE MARKET

ALL OUR DISHES

ARE REALIZED

ON THE SPOT

Net prices in euros - Service included.

Our recipes may contain major allergens (EU regulation no. 1169/2011), the list of which is available on your request.


Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

ASK FOR OUR CUTS,

ICE CREAM

& FULL FRUIT SORBETS

SALADS

VEGETARIAN • 17.50 Salad, tomatoes, homemade pesto, burrata, watercressin and grilled vegetables 

CAESAR • 16.50

Salad, tomatoes, hard-boiled egg, fried onions, parmesan shavings, breaded chicken strips and homemade Caesar sauce

SÉTOISE • 18.00

Salad, tomatoes, marinated octopus, spring onions and raspberry vinegar

BERGÈRE • 5.00 p.m.


Salad, tomatoes, mushrooms, bacon and Saint-marcellin toast

FROM'CHAUD • 17.00 Oven-

roasted cheese, raw ham, mortadella, salad and potatoes

DISHES

FALAFELS •17.00

Chickpea balls with spices and side dish of the moment 

GRILLED OCTOPUS TENTACLES • 24.00

CHIMICHURRI SAUCE Mashed potatoes and seasonal vegetables **FILLET OF**

BREASTFEEDING VIRGIN SAUCE AND CREAMY RISOTTO • 21.50

SHRIMP, LEMON & GINGER RISOTTO •18.00 CRISPY CANDIED LAMB

SHOULDER • 23.50 Strong thyme juice served with mashed potatoes

ANDOUILLETTE AAAAA GRATINED WITH OLD-FASHIONED MUSTARD • 7.00 p.m.

served with fries and salad

ENTRECÔTE • 23.00 Minimum

300 g • Served with fries and salad

TARTARES SERVED WITH FRIES AND SALAD

TRADITIONAL BEEF TARTAR •19.00 With a knife, prepared by us

BEEF TARTAR WITH ASIAN FLAVORS •19.00 With a knife, soy sauce, ginger, coriander, sesame

TUNA TARTARE 19.00 Fresh tuna, olive oil, spring onion, lemon, ginger, soy, garlic and sesame


BURGERS SERVED WITH FRIES AND SALAD

"CAFÉ DE FRANCE" BURGER •19.00 Organic burger bun, butcher's steak, aged cheddar, tomatoes, grilled pancetta, candied onions and "homemade" burger sauce

CHIKEN BURGER •18.50 Organic

burger bun, breaded chicken fillet, Comté cheese, candied onions, tomatoes and "homemade" tartar sauce

VEGETARIAN BURGER •18.00 Organic

burger bun, vegetable steak, aged cheddar, candied onions, tomatoes, "homemade" burger sauce 

CHEESES & DESSERTS

CHEESE PLATE WITH SALAD AND NUTS • 12.50

BABA WITH RUM AND CHANTILLY • 9.50

LEMON MERINGUEE TART • 8.50

TATIN TARTE AND YOGURT ICE CREAM • 8.50

CRÈME BRÛLÉE • 8.50

CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM AND CHANTILLY • 8.50

DESSERT OF THE DAY • 8.50

GOURMET TEA OR COFFEE, 4 DESSERTS AND CHANTILLY • 9.50