

L'Automne-Hiver au... Café de Paris

Envie du jour à l'ardoise*

* Servi le midi uniquement hors dimanche et jours fériés.

Entrée - Plat - Dessert - Café 20 €
«Entrée - Plat» ou «Plat - Dessert» 16 €
Plat ou Grande salade du jour 12 €

Menu HDP 29€

Servi midi et soir

Entrées

Velouté de potiron doux, écume de « Pata negra »
Carpaccio de Serrano et copeaux de Manchego, salade d'herbes aromatiques à l'huile de truffe.
Canon de saumon mi-cuit au sel, crème de petits pois à la coriandre.

Plats

Dos de lieu jaune poêlé, quinoa crémeux.
Jarret de veau d'Aveyron cuisson de sept heures, pleurotes et fèves sautées au beurre.
Joues de cochon confites et lentilles vertes « du Puy ».

Desserts

Pot de chocolat au lait, mousse caramel beurre salé.
Bananes poêlées au poivre de Sichuan.
Panna cotta à la fève de tonka, sorbet orange sanguine.



Envie du soir à l'aveugle

Osez ce menu découverte plein de surprises !
Revu chaque soir par notre chef.

Amuse-bouches - entrée - plat - dessert
café et mignardises 39 €



A la carte



Entrées

Le Vrai jambon « Pata Negra », pain tiède à l'huile d'olive. 12 €
Dos de saumon mi-cuit au sel, crème de petits pois à la coriandre. 10 €
6 huîtres de Bouzigues N°2. 13 €
Croustillant de Gorgonzola et jeunes pousses, vinaigrette au miel. 9 €
Cappuccino de potimarron, chantilly de fèves, croquant de carotte au cumin. 8 €

Poissons

Loup rôti, petits légumes de saison poêlés, jus d'écrevisses. 27 €
Poêlée de seiches aux poivrons, chorizo, basilic et linguines. 18 €
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto « Carnaroli » au Parmigiano. 27 €
Pavé de lieu jaune cuit au beurre de safran, polenta à l'encre de seiche. 21 €

Viandes

Pressé de Bœuf d'Aubrac, écrasé de pomme de terre « Agata » aux olives noires. 22 €
Tartare de bœuf VBF frites et mesclun. 17 €
Joues de cochon confites en cocotte « façon grand-mère » et lentilles vertes. 18 €
Veau d'Aveyron rosé, girolles et endives braisées à l'orange. 27 €

Fromages

Le fromage du moment de « Lou Pastrou ». 8 €

Desserts

Crêpes Suzette façon « HDP ». 8 €
Sabayon de bananes poêlées au poivre de Sichuan. 7 €
« L'After Eight » du chef, ganache chocolat et crème menthe poivrée. 9 €
Café gourmand. 8 €



« Notre carte est entièrement réalisée à base de produits frais. »

Menu enfant 12€

Pour les grands de moins de 10 ans



Entrées
Assiette de charcuterie ou Soupe du jour
Plats
Viande de bœuf (UE) grillée et frites ou Poisson du jour à la plancha et légumes poêlés
Desserts
Douceur Chocolat ou Salade de fruits