



Apéritifs et Boissons



Kir vin Blanc	3,50	Bière à la Pression	25cl	50cl	Coca Cola, Light, Zéro	4,00
Coupe de Champagne	10,90	Pelforth Blonde	3,80	7,40	Sprite, Fanta, Oasis	3,90
Kir Royal	11,20	Hoegaarden Blanche	4,30	8,40	Orangina, Schweppes	3,90
Pastis, Ricard	3,60	Leffe Blonde	4,30	8,40	Nestea	4,10
Martini, Muscat,	4,10				Jus de Fruits, Diabolo	3,90
Campari, Suze	4,10	Bière Bouteille		6,70	Perrier	3,90
Porto	3,90				Eau Minérale ½ litre	4,40
					Eau Minérale Litre	5,60

Notre Cave



	Carafes	50cl	25cl	Verre
Côtes de Provence (Blanc, Rosé, Rouge)		8,80	4,40	3,50
Muscadet (Blanc)		8,80	4,40	3,50

	Côtes de Provence	75cl	37.5cl	
Grand Pré (Rosé)		23,00		4,90
Château Sainte Roseline Cru Classé (Blanc, Rosé, Rouge)		37,90	22,00	
Domaine de Maurette (Blanc, Rosé, Rouge)		20,00	12,00	
Domaine Ott (Blanc de Blancs)		64,40		

	Bandol			
Bandol (Rosé)		30,00	18,00	
Bandol (Rouge)		33,00	18,50	
Domaine Ott (Rosé)		65,00	36,00	
Domaine Ott (Rouge)		65,00	36,00	

	Coteaux Varois			
Domaine de La Cadènière Certifié BIO (Rosé).		18,50		

	Vins de Loire			
Muscadet sur Lie (Blanc)		19,10		
Sancerre (Blanc)		38,00	24,70	8,50
Sancerre (Rouge)		33,00		

	Vins d'Alsace			
Riesling Dopff Au Moulin		30,00	19,90	
Gewurztraminer Dopff Au Moulin		38,00	21,00	
Cremant d'Alsace Dopff		36,00		

	Vins de Californie			
Gallo - (Chardonnay Blanc, Grenache Rosé)		22,00		4,90

	Bourgogne			
Pouilly Fuissé (Blanc)		43,00		
Chablis (Blanc)		33,70		
Meursault (Blanc 13°)		68,50		
Pommard (Rouge)		68,00		
Gevrey-Chambertin (Rouge)		69,00		

	Bordeaux			
Château Laubarède - Côtes de Bourg		18,50		4,10
Château Bonnat - Grave (Rouge)		33,10		
Lajarde Montarlier - St Emilion (Rouge)		30,00	17,90	
Château Croix -Laroque - Fronsac (Rouge)		20,50		

	Beaujolais			
Beaujolais Village (Rouge)		19,10	15,10	

	Côtes du Rhône			
Châteauneuf du Pape (Rouge)		61,00		

	Champagne & Prosecco			
Champagne Maison Brut		49,00		
Taittinger Brut		89,00		
Taittinger Rosé		126,00		
Laurent Perrier		99,00		
Moët et Chandon Don Pérignon		289,00		
Prosecco		36,00		4,50

Nos Cocktails

Pina Colada	8,90
Daiquiri	8,90
Ti Punch	8,90
Planteur Maison	8,90
Mojito	8,90
Mojito Fraise ou Framboise	9,10

Long Island Ice Tea	9,10
(Gin, Rhum, Triple Sec, Citron, Coca)	
Gin Fizz	8,70

Margarita	8,70
-----------	------

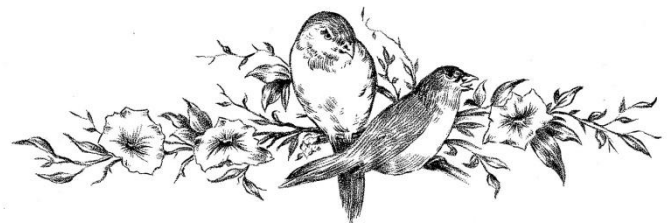
Cosmopolitan	8,90
Sex On The Beach	8,90
Caïpiroska	8,70
Bloody Mary	8,70

Lemon Champagne	8,70
(Champagne, Sorbet Citron, Martini Blanc)	
Bellini	8,70
(Nectar de Pêche, Champagne, Sucre de Canne)	

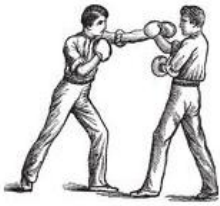
Classique Banana	8,40
(Jus de d'Orange, de Banane, Citron, Sirop de Vanille)	
Virgin Mojito	7,90
(Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Perrier)	

L'Antillais	8,40
(Goyave, Mangue, Ananas, Sirop de Coco et de Kiwi)	
Crazy Sun	8,90
(Jus de Fruits et Fruits Frais Mixés)	

Pour Plus de Choix Demandez Notre Carte des Cocktails



La Gazette du Grand Café



Ask Us for the Dishes of the Day

Nos Entrées

Soupe de Poissons de Roche maison	12€20
Home-Made Fish Soup	
Foie Gras Maison et Son Chutney	17€00
Home-Made Foie Gras	
Chiffonnade de Parme et Melon	15€00
Parma ham and Melon	
Carpaccio de Bœuf Avec Sa Salade	14€70
Champignons, Parmesan, Huile d'Olive	
Beef Carpaccio, Mushrooms, Parmesan Cheese, Olive Oil	
Saumon Fumé	14€50
Smoked Salmon	
Salade Mixte	7€00

Nos Bruschetta

Accompagné d' une Salade mélangée

Pain Toasté, Sauce Tomate, Fromage et..	
Toast , Tomato Sauce, Cheese and...	
Champignons	12€50
Mushroom	
Parma	13€00
Parma Ham	
Tonnata Olive	12€00
Tuna and Olive	
Primavera	12€50
Dès de Tomate Fraîche et Basilic	
Fresh Tomato and Basil	
Formaggi	12€50
Trois Fromages	
Three Cheeses	



Nos Huîtres et Coquillages

Our Oysters and Shellfish

Les Huîtres

Côtes Bleues Moyennes (Bouzigues) x6	13€00
Fines de Claires N° 3 (Marennes d' Oléron) x6	14€00
Les Isigny Moyennes N° 2 x6	17€00
Les Spéciales Gillardeau N° 2 x6	25€00
Les Spéciales Gillardeau N° 4 x6	18€00
Les Belons N° 0 x6	26€00

Coquillages et Crustacés

Bulots (Whelks) 200gr	10€00
Bigorneaux (Winkles) 200gr	10€00
Moules Crues (Raw Mussels) x12	10€00
Clams x1	2€40
Crevettes Grises (Shrimps) 100gr	6€00
Crevettes Roses (Prawns) x10	13€00
Crevettes Roses Royales (King Prawns) X3	22€00
Tourteau (Crab)	20€00
Langoustines (Dublin Bay Prawn) x5	25€00



Les Plateaux Composés

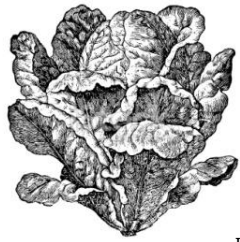
L'Assiette de l'Ecailler (3 Huîtres, 4 Bouquets, Bulots, Bigorneaux, 4 Moules Crues, 1 Clams)	23€00
Composed Platters (3 Oysters, 4 Prawns, Whelks, Winkles, 4 Mussels Raw, 1 Clams)	
Le Bateau Rouge (1/2 Tourteau, 4 Bouquets, 1 Royale, 1 Langoustine, 1/2 Homard ou 1/2 Langouste)	50€00
The Red Boat (1/2 Crab, 4 Prawns, 1 King Prawn, 1 Langoustine (Dublin Bay Prawn), 1/2 Lobster or 1/2 Crayfish)	
Le Panaché de Fruits de Mer (8 Huîtres, 4 Bouquets, Bulot, Bigorneaux, 4 Moules Crues, 1/2 Tourteau, 1 Clams, 1 Langoustine, 1 Royale)	39€00
Panache of Seafood (8 Oysters, 4 Prawns, Whelks, Winkles, 4 Mussels Raw, 1/2 Crab, 1 Clams, 1 Langoustine, 1 King Prawn)	
Le Bateau Royale 2pers. (2 Panachés de Fruits de Mer + 1 Homard ou 1 Langouste)	129€00
The Royal Boat 2pax (2 Panache of Seafood + 1 Lobster or 1 Spiny Lobster)	

La Maison n'accepte pas les Chèques, Cartes Bleues à partir de 10€00

Nos Salades

La Niçoise 13€00

Thon, Anchois, Œuf, Tomate, Radis, Poivron, Pomme de Terre, Céleri, Concombre, Oignon
Tuna, Anchovies, Egg, Tomato, Cucumber, Potato, Radish, Pepper, Celery, Onion



La César 14€50

Poulet Grillé, Bacon Grillé, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Sauce César
Grilled Chicken, Grilled Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Caesar Dressing

La Chèvres Chauds 14€00

Chèvre Chaud, Lardon, Tomate Cerise, Tomate Séchée, Champignon, Pignons
Hot Goat Cheese, Bacon Lardons, Cherry Tomatoes, Dried Tomatoes, Mushrooms, Pine Nuts

La Grand Café 17€00

Patate Douce, Cœur d'Artichaut Mariné, Crevettes, Langoustine, Surimi, Agrume, Avocat, Pomme
Palm Tree Heart, Artichokes, Crab Stick, Shrimp, Citrus Fruits, Avocado, Apple

L' Italienne 15€20

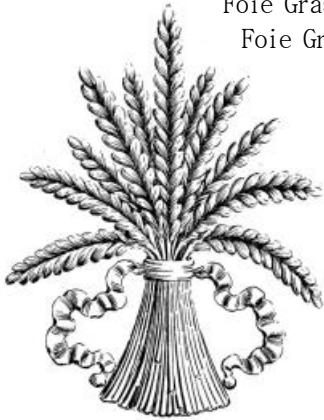
Mozzarella di Buffala, Huile d'Olive, Gressin, Jambon de Parme, Tomate, Basilic
Tomato, Buffalo Mozzarella, Parma Ham, Olive Oil, Basil, Gressini

La Royale 19€90

Foie Gras, Tomate, Asperge, Avocat, Saumon Fumé, St Jacques, Langoustine, Crevette
Foie Gras, Asparagus, Avocado, Smoked Salmon, Scallops, Dublin Bay Prawn, Prawn

La Milos 13€00

Féta, Concombre, Croutons, Olives Noires, Oignons Rouges, Tomates

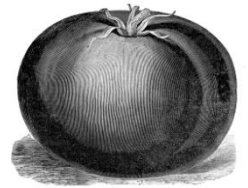


Nos Pâtes

Choisissez vos Pâtes ainsi que votre Sauce

Choose your Pasta and your Sauce

Tagliatelles, Pennettes, Spaghettis



Carbonara 13€70

Crème, Lardons, Œuf
Cream, Bacon, Egg

Bolognaise 13€70

Bœuf haché, Tomate
Beef, Tomato

Napolitaine 13€60

Tomate, Ail, Basilic
Tomato, Garlic, Basil

Deux Saumons 16€80

Saumon frais, Saumon Fumé, Crème
Fresh Salmon, Smoked Salmon, Cr

Arrabiata 13€80

Tomate, Ail, Piment, Olives
Tomato, Garlic, Red Chilli, Olives

Roquefort 13€80

Roquefort, Crème
Roquefort (Blue Goat Cheese), Cream

Grand Café 18€00

St Jacques, Crevettes, Persillade,
Coque, Moule, Calamar, Ail,
Sauce Tomate
Scallops, Shrimp, Cockles, Mussels,
Squid, Garlic, Tomato sauce.

Lasagnes Maison et son Bouquet de Salade 15€50

Home-made Beef Lasagna and Green Salad

Notre Menu Enfant

Un Verre de Soda ou de Jus de Fruit
One Glass of Soda or Fruit Juice



**Steak Haché Frites ou Nugget's de Poulet Frites
ou Spaghettis**
Beef Burger and French Fries or Chicken Nugget's and French Fries
or Spaghettis



Une boule de glace ou une Crêpe
One Scoop of Ice Cream or one Crepe

Nos Viandes

Tartare de Bœuf Frite ou Salade (250gr) 15€30
Raw Beef tartar with French Fries or Mixed Green Salad

Escalope de veau à la milanaise 19€00
Breaded Veal Cutlet

Magret de Canard (sauce miel ou Poivre) 19€00
Steaklet of Duck (Honey or Green Pepper Sauce)

Noix d' Entrecôte 20€00
Sirloin Steak

Filet de Bœuf en Tournedos 26€50
Filet Of Beef in Tournedos

Filet de Bœuf Rossini 29€50
Filet of Beef Rossini(with Foie Gras)

Brochette de Filet de Bœuf 22€00
Skewer of Beef Fillet

Châteaubriand (Pour 2 pers) 58€00
« Châteaubriand » (For 2 pax)

Côtelettes d' Agneau Grillées 17€50
Lamb chop

Nos Burger

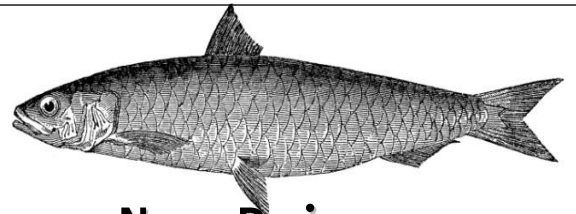
Le Cheeseburger (Bacon ou Œuf) 18€50
Pain, Steak, Tomato, Oignon, Cornichon, Cheddar, Salade, Sauce maison
Bred, steak, tomato, onion, pickle, cheese, salad, sauce

Le Rossini Burger 21€00
Pain, Steak, Foie Gras, Tomato, Oignon Frit, Salade,
Cornichon, Sauce maison
Bred, steak, "foie gras, fried onion, salad, pickle, sauce

Le French Burger 19€50
Pain, Steak, Roquefort, Tomato, Oignon Frit, Cornichon, Salade, Sauce
maison
Bred, steak, roquefort cheese, tomato, pickle, salad, sauce

L' Al Capone Burger 18€70
Pain focaccia, Steak, Mozzarella, Dés de tomates Fraiches, Salade
Roquette, Origan
Focaccia bred, steak, Mozzarella, Fresh tomato, Roquette Salad, Origan

Le Black Burger 18€70
Pain noir, Steak, Cheddar, Bacon, Tomato, Oignon frit,
Black bred, steak, cheese, tomato, fried onion



Nos Poissons

Loup ou Dorade Royale 25€70
Sea Bass or Sea Bream

Sole Meunière 35€00
Meunière-Style Sole

Moules * Marinière, Poulette ou
Provençale 12€70
Mussels "Marinière" or "Poulette" or "Provençale"

Brochette de Sardines 13€50
Skewer of Grilled Sardines

Fritto Misto 18€50

Scampis à la Provençale 20€50
Grilled King Prawns Provençale Sauce

Pavé de Saumon 17€50
Salmon Steak

Brochette Lotte, Saumon et Gambas 19€50
Skewer of Monkfish, Fresh Salmon and
King Prawn

Wok de Poulet Fermier 16€80

Nouilles, Petits Légumes, Gingembre
Sauce Soja et Aigre Douce
Noodle, Vegetables, Ginger,
Soja and Sweet and Sour Sauce

Garniture au Choix.

Side dish at Choice.
Frites, Pates, Salade, Risotto, Légumes, Pomme Vapeur
French Fries, Salad, Risotto, Vegetable, Potatoes

Sauce au Choix
Roquefort, Béarnaise, Poivre vert, Champignons,
Roquefort cheese, Bearnaise, Green pepper, Mushrooms

Snacking

Croque Monsieur 12€50

Croque Madame 12€70

Club Sandwich 13€20

Blanc de Poulet, Bacon,
Tomate, Salade, Mayonnaise
Chicken Breast, Bacon, Tomato,
Mixed Green Salad, Mayonnaise

Omelette 12€70

Nature, Gruyère, Jambon
Ou Fines Herbes
Plain, Cheese, Ham or Herbs

Accompagnement Frites Ou Salade
With French Fries or Salad