



Café du Progrès

depuis 1909

La carte





Café du Progrès

depuis 1909

Seul ou à Partager...

Salade Fraîcheur

21 €

Melon · pastèque · speck · chèvre frais mariné · gressins sésame & graines

Fresh salad

Salade César

19 €

Poulet mariné · œuf · lard grillé · croûtons · copeaux de parmesan · tomates · véritable sauce César

Caesar salad

Tomate à l'ancienne rôtie farcie à la burrata

21 €

Pesto de roquette · crumble de parmesan

Roasted tomato stuffed with burrata

Houmous Bowl

19 €

Fêta · betteraves · avocat · oignons rouges · tomates · patate douce rôtie · olives noires

Hummus bowl

Tartare de saumon façon thaï

23 €

Tagliatelles de concombre au sésame

Thai-style salmon tartare

Tatin de Tomates à l'ancienne

16 €

Glace chèvre-cabécou

Tarte Tatin with tomatoes

En cas d'allergie, merci de demander la feuille des allergènes au personnel du restaurant

L'étal du boucher

Noix d'Entrecôte "Argentine ou Brésil" grillée (220g)

29 €

Frites Maison & salade

Grilled "Argentine" entrecôte

Filet de poulet mariné Tandoori

21 €

Pommes de terre grenailles · yaourt à la grecque avec menthe & tomates séchées

Tandoori-marinated chicken breast

Tartare de Bœuf "charolais" (180g)

24 €

Frites Maison & salade

Beef tartare

Aubergine farcie à l'épaule d'Agneau

24 €

Jus oriental & polenta crémeuse

Aubergine stuffed with lamb shoulder

Burger double cheddar

25 €

oignons confits · steak haché boucher 180g · sauce moutardée · lard grillé · cheddar fumé & classique

Le côté mareyeur

Filet de St Pierre

29 €

Risotto crémeux & jus de poissons de roches

Moules marinières (Tamaris méditerranée)

21 €

& frites Maison

Traditional French mussels

Moules curry - coco Thaï (Tamaris méditerranée)

23 €

& frites Maison

Curry-Coco Thaï mussels

Moules Roquefort (Tamaris méditerranée)

23 €

& frites Maison

Roquefort mussels

Tentacules d'encornet à la crème d'ail

29 €

Pomme de terre grenailles persillées & purée d'ail noir

Octopus tentacles with garlic cream

Filet de Dorade Royale

26 €

Chimichurri au pamplemousse & polenta crémeuse

Royal Sea Bream filet

En cas d'allergie, merci de demander au personnel du restaurant

Les douceurs

12 euros

Petit chèvre mariné aux herbes de la Garrigue

Small goat's cheese marinated with garrigue herbs

Panna cotta au miel

Compotée d'abricot au romarin

Honey panna cotta, apricot purée

Gaspacho de fraises

Sorbet citron & tuile amande

Strawberry gazpacho

Cookie aux 3 pépites • Mousseux chocolat

Duo de cerises fraîches • Amarena & coulis de griottes

Three-chocolate cookie • Chocolate mousse

Sablé amandine à la figue

Crèmeux pistache

Fig tart, pistachio cream

Tiramisu classique

Coulis de praliné • cacahuètes caramélisées & confit de pomelos

Les glaces et sorbets

Une boule

3 €

Deux boules

5,50 €

Vanille, chocolat, noisette, café, pistache, rhum raisin,
citron, fraise, framboise, mangue, passion, yaourt, oreo

En cas d'allergie, merci de demander au personnel du restaurant