



Café du Progrès

depuis 1909

La carte





Café du Progrès

depuis 1909

La touche fraîcheur

Gravlax de Saumon “Aperol Spritz”

23€

Mousse salée aux agrumes

“Aperol Spritz” salmon Gravlax

Salade César

19 €

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

Caesar salad

Tomate rôtie 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

Pain perdu aux légumes du soleil

16 €

Chèvre cendré et Figatelli (Pain Boulangerie Oltra)

French toast

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

L'étal du boucher

Entrecôte "Simmental" (250-280g)

29 €

Frites Maison & salade (possibilité sauce Roquefort +2.50 €)

Grilled Simmental entrecôte

Magret de canard aux Figs

27 €

Gratin dauphinois et petits légumes

Duck Breast with Figs

Araignée de porc marinée

24 €

Sauce barbecue fumée, purée de patates douces

Marinated porc

Burger double cheddar

25 €

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

Double cheddar burger

Le côté mareyeur

Filet de St Pierre

29 €

Risotto crémeux & jus de poissons de roches

John Dory fillet

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 Bar

26 €

Bayaldi de légumes provençaux et pommes grenaille persillées

Sea bass filet

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

Le fromage

12 euros

Crottin de chèvre cendré

Abricots confits au Romarin

Les douceurs

12 euros

Tiramisu

Cacahuètes caramélisées et coulis praliné

Classic tiramisu

Figues rôties

Yaourt grec aux zestes de citron vert et crumble granola

Roasted figs

Cookie aux 3 pépites · Mousseux chocolat

Amarena et framboises

Three-chocolate cookie · Chocolate mousse

Cheesecake au Speculos

Nectarines au basilic et confit de citron

Speculos cheesecake

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

Menu

Disponible le soir uniquement

Entrée + Plat + Dessert

39€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

29€

GRAVLAX DE SAUMON “APEROL SPRITZ”

Mousse salée aux agrumes
Salmon Gravlax

OU

PAIN PERDU AUX LEGUMES DU SOLEIL

Chèvre cendré et Figatelli (Pain Boulangerie Oltra)
French toast

ARAIGNEE DE PORC MARINEE

Sauce barbecue fumée, purée de patates douces
Marinated porc

OU

FILET DE BAR

Bayaldi de légumes provençaux, pommes grenaille persillées
Sea bass filet

TIRAMISU

Cacahuètes caramélisées, coulis praliné
Classic tiramisu

OU

CHEESECAKE AUX SPECULOS

Nectarines au basilic et confit de citron
Speculoos Cheesecake

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