CAFÈPABLO

MUSEU PICASSO

À PARTAGER

TO SHARE

PAIN À LA TOMATE._6
Bread with tomato

JAMBON IBÉRIQUE._21
Iberian ham

CROQUETTES DE JAMBON (2 UDS.)._7
Ham croquettes (2 uds.)

CROQUETTES DE CHAMPIGNONS TRUFFÉS (2 UDS.)._6
Truffled mushroom croquettes (2 uds.)

ANCHOIS DE CANTABRIE (3 UDS.)._12
Cantabrian anchovy (3 uds.)

ÉCREVISSES ROBUCHON (3 UDS.)._13,5
Robuchon-style crayfish (3 uds.)

MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE « BRAVAS »._11
Potato «bravas» mille-feuille

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AU JAUNE D'ŒUF._15
Sautéed wild mushrooms with egg yolk

CREVETTES À L'AIL._16
Garlic shrimps

ENTRÉES

STARTERS

BRIOCHE FEUILLETÉE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE 12
Brioche in puff pastry with smoked salmon and crème fraîche

OEUFS MIMOSA AU THON OU NATURE 10,5
Eggs Mimosa with tuna or plain

OEUF MEURETTE 16
Meurette egg

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 16
French onion soup

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER ET TOASTS 19,5
Whole duck foie gras mi-cuit and toasts

TARTARE DE BOEUF 120GR FAÇON «CLASSIQUE OU POÊLÉ» ET FRITRES 24
Beef tartare 120gr, «classic or poêlé style» and fries

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ET BASILIC 16,5
Creamy burrata, tomatoes and basil

LA VRAIE SALADE NIÇOISE 17
Real Niçoise salad

SALADE CÉSAR, POULET CONFIT +5€ 16
Caesar salad, confit chicken +5€

AUBERGINE RÔTIE, CRÈME DE PARMESAN, BALSAMIQUE ET SOJA 15
Miso-lacquered aubergine with parmesan cream

PLATS

MAIN DISHES

CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE 20
Croque Monsieur classic

PÂTES COQUILLETTES GRATINÉES AU JAMBON BLANC ET COMTÉ 17
Gratin coquilette pasta with ham and Comté cheese

FILET DE BAR À LA SAUCE VIERGE, BASILIC, CITRON ET ÉPINARDS À LA CRÈME 25
Fillet of sea bass with virgin sauce, basil, lemon and cream spinach

SUPRÊME DE SAUMON AU BEURRE BLANC, OEUFS DE TRUITE ET RIZ À LA POUDRE D'ALGUE NORI 22
Salmon supreme with beurre blanc, trout roe, rice with nori seaweed powder

POULET AU CURRY DOUX ET RIZ PILAF 23
Chicken curry with pilaf rice

CONFIT DE CANARD RÔTI AUX ÉCHALOTES CONFITES, 23
Roast duck confit with shallot confit

NOTRE BIG SMASHED BURGER AVEC FRITES 36
Our big smashed burger with french fries

FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE ET RATATOUILLE 22
Beef tenderloin, Bearnaise sauce and ratatouille

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS AVEC FRITES 27
Entrecote Café de Paris with french fries

ONGLET AUX ÉCHALOTES 21
Skirt steak with shallots

SUPLÉMENTS

SUPLEMENTS

5,5

PURÉE ROBUCHON
Robuchon mashed potatoes

FRITES
French fries

RATATOUILLE
Ratatouille

SALADE VERTE
Green salad

RIZ PILAF
Pilaf rice

PRIX EN (€), TVA INCLUSE | PRICE IN (€), VAT INCLUDED

SERVICE DE PAIN ET BEURRE | BREAD AND BUTTER 2,75€

CAFÈPABLO

MUSEU PICASSO

FORMULE

DU MARDI AU VENDREDI DE 12:30 A 15:30

TUESDAY TO FRIDAY 12.30PM TO 3.30PM

ENTRÉE DU JOUR
STARTER OF THE DAY

–

PLAT DU JOUR
MAIN OF THE DAY

–

DESSERT DU JOUR
DESSERT OF THE DAY

25

Demander à notre équipe les spécialités du jour
Ask our team for today's specials

MENU ENFANT

JUSQU'A 12 ANS

UNTIL 12 YEARS OLD

PALT PRINCIPAL · MAIN DISH

CUISSE DE POULET BRAISÉE
Grilled chicken thigh
OU
FISH AND CHIPS

–

DESSERT

FRUITS FRAIS DE SAISON OU GLACE,
DEUX PARFUMS AU CHOIX
Fresh seasonal fruit or ice cream,
2 flavours of your choice

12

DESSERTS

GÂTEAU DU JOUR *Cake of the day*	9
GLACE OU SORBET MAISON *Homemade ice cream or sorbet*	8
FRUITS ROUGES ET CRÈME FOUETTÉE *Red berries and whipped cream*	10
CRUMBLE AUX POMMES MAISON AVEC GLACE, SERVI CHAUD *Homemade warm apple crumble with ice cream*	10
BRIOCHE FEUILLETÉ, GLACE À LA VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD *Brioche in puff pastry, vanilla ice cream and hot chocolate*	11
FLAN FAIT MAISON *Homemade flan*	8
CARPACCIO D'ANANAS ET FRAMBOISES *Pineapple carpaccio with raspberries*	12
COMTÉ AFFINÉ AVEC CONFITURE ET PAIN GRILLÉ *Matured Comté with jam and toast*	10

PRIX EN (€), TVA INCLUSE | PRICE IN (€), VAT INCLUDED
SERVICE DE PAIN ET BEURRE | BREAD AND BUTTER SERVICE 3€

Café Pablo

ALLERGEN MENU · CARTE DES ALLERGÈNES

● **Contains** · *Contient*
○ **May contain traces** · *Peut contenir des traces*

If you have any allergy or intolerance, please ask our staff. *Si vous avez une allergie ou une intolérance, adressez-vous à notre personnel.*

DISH · PLAT	**Gluten** *Gluten*	**Crustaceans** *Crustacés*	**Egg** *Œufs*	**Fish** *Poisson*	**Peanuts** *Arachides*	**Soy** *Soja*	**Milk** *Lait*	**Tree nuts** *Fruits à coque*	**Celery** *Céleri*	**Mustard** *Moutarde*	**Sesame** *Sésame*	**Sulphites** *Sulfites*	**Lupin** *Lupin*	**Molluscs** *Mollusques*
To share *À partager*														
Bread with tomato *Pain à la tomate*	●													
Iberian pork shoulder ham *Épaule de porc ibérique*														
Ham croquettes *Croquettes au jambon*	●		●				●							
Truffled mushroom croquettes *Croquettes aux champignons truffés*	●		●				●							
Cantabrian anchovies *Anchois de Cantabrie*				●										
Langoustines Robuchon *Langoustines Robuchon*	●	●	●	●		●					●			●
Patatas bravas mille-feuille *Mille-feuille de patatas bravas*	○		●											
Garlic prawns *Crevettes à l'ail*		●												
Sautéed wild mushrooms with egg yolk *Poêlée de champignons sauvages, jaune d'œuf*			●											
Starters *Entrées*														
Puff pastry brioche, smoked salmon and crème fraîche *Brioche feuilletée, saumon fumé et crème fraîche*	●		●	●			●							
Mimosa eggs with tuna *Œuf mimosa au thon*			●	●						●		●		
Eggs en meurette *Œuf en meurette*	●		●				●		○	○	○	●		
French onion soup au gratin *Soupe à l'oignon gratinée*	●						●		○	○	○	●		
Whole duck foie gras mi-cuit with toast *Foie gras de canard mi-cuit entier et toasts*	●								○	○	○			
Creamy burrata, tomatoes and basil *Burrata crémeuse, tomates et basilic*							●							
Niçoise salad *Salade niçoise*	○		●	●					○	●	○			
Caesar salad *Salade César*	●		●	●			●			●		●		
Beef tartare with fries *Tartare de bœuf, frites*	●		●	●		●				●				
Roasted aubergine, parmesan cream, balsamic and soy *Aubergine rôtie, crème de parmesan, balsamique et soja*	●					●	●		○	○	○	●		

Café Pablo

ALLERGEN MENU · CARTE DES ALLERGÈNES

● **Contains** · *Contient*
○ **May contain traces** · *Peut contenir des traces*

If you have any allergy or intolerance, please ask our staff. *Si vous avez une allergie ou une intolérance, adressez-vous à notre personnel.*

DISH · PLAT	**Gluten** *Gluten*	**Crustaceans** *Crustacés*	**Egg** *Œufs*	**Fish** *Poisson*	**Peanuts** *Arachides*	**Soy** *Soja*	**Milk** *Lait*	**Tree nuts** *Fruits à coque*	**Celery** *Céleri*	**Mustard** *Moutarde*	**Sesame** *Sésame*	**Sulphites** *Sulfites*	**Lupin** *Lupin*	**Molluscs** *Mollusques*
Main courses *Plats principaux*														
Croque monsieur *Croque-monsieur*	●		●				●		○	○	○			
Coquillette pasta gratin with ham and Comté cheese *Coquillettes gratinées au jambon et comté*	●		●				●		○	○	○			
Sea bass fillet, sauce vierge, trout roe and rice with nori powder *Filet de bar, sauce vierge, œufs de truite et riz à la poudre de nori*				●			●		○	○	○			
Mild chicken curry with pilaf rice *Poulet au curry doux, riz pilaf*	○						●		○	●	○			
Roast duck confit with confit shallots *Confit de canard rôti, échalotes confites*	○						●		○	○	○	●		
Our big smashed burger with fries *Notre big smashed burger, frites*	●		●				●							
Beef tenderloin, béarnaise sauce and ratatouille *Filet de bœuf, sauce béarnaise et ratatouille*	○		●				●		○	○	○	●		
Café de Paris rib-eye steak with fries *Entrecôte Café de Paris, frites*							●			●		●		
Skirt steak with shallots *Onglet à l'échalote*	○						●		○	○	○	●		
Sides *Accompagnements*														
Robuchon mashed potatoes *Purée Robuchon*							●							
French fries *Frites*														
Ratatouille *Ratatouille*	○								○	○	○			
Green salad *Salade verte*														
Pilaf rice *Riz pilaf*														

Café Pablo

ALLERGEN MENU · CARTE DES ALLERGÈNES

● **Contains** · *Contient*
○ **May contain traces** · *Peut contenir des traces*

If you have any allergy or intolerance, please ask our staff. *Si vous avez une allergie ou une intolérance, adressez-vous à notre personnel.*

DISH · PLAT	**Gluten** *Gluten*	**Crustaceans** *Crustacés*	**Egg** *Œufs*	**Fish** *Poisson*	**Peanuts** *Arachides*	**Soy** *Soja*	**Milk** *Lait*	**Tree nuts** *Fruits à coque*	**Celery** *Céleri*	**Mustard** *Moutarde*	**Sesame** *Sésame*	**Sulphites** *Sulfites*	**Lupin** *Lupin*	**Molluscs** *Mollusques*
Kids' menu *Menu enfant*														
Braised chicken thigh *Cuisse de poulet braisée*														
Fish and chips *Fish and chips*	●			●										
Desserts *Desserts*														
Cake of the day *Gâteau du jour*	*Please ask our kitchen staff · Demandez au personnel de cuisine*													
Ice creams and sorbets *Glaces et sorbets*							●							
Red berries with whipped cream *Fruits rouges, crème chantilly*							●							
Pineapple carpaccio with raspberries *Carpaccio d'ananas aux framboises*														
Warm homemade apple crumble with ice cream *Crumble aux pommes maison tiède et glace*	●						●							
Puff pastry brioche with vanilla ice cream and hot chocolate *Brioche feuilletée, glace vanille et chocolat chaud*	●		●				●							
Homemade flan *Flan maison*			●				●							
Aged Comté cheese with jam and toast *Comté affiné, confiture et toasts*	●						●							