

# Le Café



## Saint-Tropez

Carte Restaurant

Depuis 1789

1,50e



apprenez d'abord

LES DICTONS  
DU

Café

LES SECRETS  
de la bonne chère

*A l'invité, comme aux oiseaux  
Donne du pain doré sur tranche,  
En morceaux petits, que l'on tranche  
Selon la forme d'un biseau.*



*Si vous n'avez pas de servante,  
Servez seule et sans hourvari,  
Faire lever votre mari  
Serait circonstance aggravante*



*De même couleur de faut pas  
Avoir deux mets dans un repas,  
Et c'est bien grande négligance  
Si deux ont même consistance.*



*Les oeufs frais et les frais poissons  
Du seul vin blanc font leur boisson,  
Mais, pour le fromage et viande rouge,  
Ils ne boivent que du vin rouge.*



*Si vous craignez qu'un invité  
Risque d'un peu vous faire attendre  
La sagesse dit d'évitez  
Le rôti. Ne serait plus tendre*



*Au premier coup qu'on le présente  
Que ton plat soit bien présenté  
Et puis, quand on le re-présente  
Qu'il aussi bien soit re-présenté.*



*Voici venir l'entremets; mais  
Il sera bien plus délectable  
Si, pour nous offrir, tu n'ometes  
De bien débarrasser la table.*

## L'INSTITUTION DE LA PLACE DES LICES DEPUIS 1789.

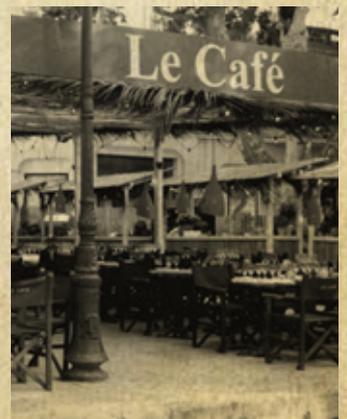


694. SAINT-TROPEZ — Les Lices

Édit. Viel Tabacs

Un superbe comptoir en étain, de grands miroirs XIX<sup>ème</sup>, de nobles boiseries, des casiers à boules de pétanque... Bienvenue au CAFÉ, l'institution de la Place des Lices dirigée par la famille Costa. Cette adresse classée Café Historique est certainement l'un des plus anciens établissements de Saint-Tropez. Son histoire commence sous la Révolution lorsque l'ancien mas est transformé en « café et débit de boissons ». Depuis il a traversé les siècles, sans rien perdre de son âme et de son authenticité de cercle provençal. Des noms célèbres ont fait

la gloire des lieux dans une ambiance de fête et de Dolce Vita tropézienne. Les Rolling Stones lors du mariage mythique de Mick Jagger et Bianca, Jean-Marie Rivière - grand prince du music-hall, la bande à Barclay... Aujourd'hui, Le CAFÉ demeure l'âme de la place des Lices et le cœur du vrai Saint-Tropez, celui que Colette disait éternel.



**DEGUSTEZ**  
— NOS —  
**ENTREES**

ENTREE DU JOUR .....(à l'ardoise)  
*Starter of the day*

SOUPE DE POISSONS ..... 14,00  
*Fish soup*

ARTICHAUD À LA BARIGOULE .....18,00  
*Steamed artichokes «barigoule style»*

SALADE NIÇOISE ..... 15,00  
*Niçoise salad*

ARTICHAUD EN POIVRADE,  
ROQUETTE, PARMESAN ..... 16,00  
*Artichokes with french vinaigrette,  
roquette salad and parmesan*

SALADE DE ROQUETTE  
& PARMESAN ..... 15,00  
*Roquette salad and parmesan*

TOMATE COEUR  
DE BOEUF & BUFFALA ..... 18,00  
*Tomato Beef Heart  
and Mozzarella di Bufala.*

CARPACCIO DE BOEUF ..... 16,00  
*Beef carpaccio*

CARPACCIO DE THON  
ET SAVEURS AU MIEL  
DE NOTRE PAYS ..... 16,00  
*Tuna carpaccio and Honey of our country*

POIVRONS ROUGES,  
ANCHOIS ET  
OLIVES NOIRES ..... 14,00  
*Red peppers, anchovy  
and black olives*

CALAMARS À LA PROVENÇALE ..... 16,00  
*Squid Provençal-style*

CREVETTES TIÈDES, BASILIC  
ET HUILE D'OLIVE VIERGE ..... 18,00  
*Warm shrimps, basil and virgin olive oil*

FOIE GRAS DE CANARD ..... 28,00  
*Duck foie gras*



..... ENVIE D'UN PLAT .....  
**SIMPLE & GOUTEUX**  
HUMMMMM  
**DES PÂTES**

LINGUINE POMODORO  
ET BASILIC ..... 14,00  
*Pomodora linguine and basil*

LINGUINE TOMATES  
ET BOULETTES ..... 16,00  
*Linguine tomatoes and Meat Balls*

PENNES AUX TRUFFES NOIRES ..... 25,00  
*Truffles penne*

RAVIOLES DE ROMANS ..... 18,00  
*Stuffed ravioli*

À L'ARDOISE AU FILS  
— DES JOURS —

Les entrees  
plats, suggestions  
et dessert du jour

**MENU 18€**  
\* midi \*

ENTREES &  
PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR  
& DESSERT

1789

Le café

Place des lices

*Sur la plage abandonnee*  
**COQUILLAGE**  
— et —  
**CRUSTACÉS**  
.....

DOS DE CABILLAUD  
VAPEUR & BEURRE  
BLANC, PURÉE ..... 26,00  
*Steamed fish Cod fish with  
white butter sauce and purée*

PAVÉ DE THON  
MI-CUIT ..... 28,00  
*Half-cooked tuna*

NOIX DE ST JACQUES  
SIMPLEMENT SAISIES  
À LA PLANCHA ..... 32,00  
*Scallops «à la plancha»*

LOUP GRILLÉ  
OU DAURADE,  
SAUCE VIERGE ..... 36,00  
*Grilled sea bass or sea bream,  
virgin sauce.*

HOMARD GRILLÉ  
(selon arrivage)  
*Grilled lobster*



## AMATEUR DE VIANDE

ASSUMEZ

## VOTRE COTE CARNIVORE

SUGGESTION DU JOUR ..... (à l'ardoise) <i>Suggestion of the day</i>	
GIGOLETTE D'AGNEAU (Nouvelle Zélande) ..... <i>Potted lamb</i>	22,00
TARTARE AU COUTEAU, ASSAISONNÉ ..... <i>Hand-cut steak Tartare, seasoned</i>	22,00
TOMATES ET COURGETTES FARCIES COMME À LA MAISON ..... <i>Stuffed tomatoes and zucchinis</i>	20,00
DAUDE DE JOUE DE BOEUF PROVENÇALE ..... <i>Stewed beef, provencal-style</i>	18,00
ENTRECÔTE GRILLÉE ..... <i>Grilled rib eye steak</i>	27,00
BAVETTE D'ALOYAU, GRATIN DE POMMES BOULANGÈRES ..... <i>Beef skirt steak and potato gratin</i>	30,00
CÔTE DE VEAU AVEC POMMES DE TERRES GRENAILLES ET CHAMPIGNONS ..... <i>Veal chop with new potatoes and mushroom</i>	32,00
FILET DE BOEUF GRILLE (nature, au poivre ou bearnaise) ..... <i>Grilled beef filet plain, peper or bearnaise sauce</i>	35,00
ESCALOPE DE VEAU, RAVIOLES ..... <i>Veal scalopini and ravioli</i>	28,00
CÔTE D'AGNEAU ET SA CRÈME DE CIBOULETTE ..... <i>Lamb chop and cream of chive</i>	32,00
POULET DE BRESSE RÔTI ..... <i>Roast Bresse chicken</i>	29,00

Toutes nos viandes proviennent de france  
(hormis la gigolette d'agneau)

*A la fin*

**D'UN BON REPAS**

## LE FROMAGE

SAINT MARCELIN AFFINÉ ..... <i>St Marcelin cheese</i>	10,00
CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS ..... <i>Goat cheese of the hinterland</i>	10,00

## MENU

*Potage*

**MAIZENA**



*Sauce*

**MAIZENA**



*Entremets*  
**MAIZENA**



*Dessert*  
**MAIZENA**



*Gratuit*

Un échantillon et un carnet  
de recettes vous seront en  
voyés gratuitement sur  
demande à

**MAIZENA**

29, RUE DE BERRI, PARIS

*Ecouter*

le vendredi vers 13 h. 15 à  
**Radio-37** et le jeudi vers  
19 h. 45 à **Radio-Toulouse**  
les "Conseils de la Ménagère"  
offerts par Maizena.

— Qu'il est —

# AGREABLE DE FINIR LE REPAS

••• *Sur une note gourmande* •••

CAFÉ GOURMAND .....	9,00
<i>Gourmet coffee</i>	
NOUGAT GLACÉ .....	8,00
<i>Iced nougat.</i>	
RIZ AU LAIT D'ANTAN .....	9,00
<i>Rice pudding</i>	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT .....	12,00
<i>Chocolate profiteroles</i>	
OPERA DU CAFÉ .....	12,00
<i>Opera cake</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT .....	7,00
<i>Chocolate mousse</i>	
PAIN PERDU À L'ANCIENNE .....	9,00
<i>French toast, eggy bread, old-style.</i>	
POT DE CRÈME CARAMEL .....	9,00
<i>Crème caramel</i>	
SALADE DE FRUITS .....	9,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
TARTE TROPEZIENNE .....	9,00
<i>Tropezienne tart</i>	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS .....	10,00
<i>Coffee or chocolat ice cream topped with whipped cream</i>	
GLACE OU SORBET AU CHOIX 3 BOULES .....	8,00
<i>Ice cream or sorbet, 3 scoops flavour of your choice</i>	
DESSERT DU JOUR .....	(à l'ardoise)
<i>Dessert of the day</i>	