

CAFE DE FRANCE

MENU

Carte des mets et des boissons

**Une cuisine maison, avec des
produits frais et de saison.**



CAFÉ DE FRANCE

Notre carte

Nos suggestions du moment

COCKTAIL ALCOOLISE

Gascon gas
(Armagnac (4cl), schweppes
agrumes, sirop de fraise
8 euros

COCKTAIL SANS ALCOOL

Tutti frutti
Jus d'orange, mangue, abricot,
sirop de cerise
5 euros

PLATS

1) Souris d'agneau confite

Souris d'agneau, patatas bravas, salade de saison



2) Assiette Terroir



Demi magret, rillettes de canard sur toasts, gésiers, frites et
salade de saison

DESSERT

Cannelé Elusate

Cannelé mouillé à l'armagnac, glace pruneau
armagnac, crème fouettée

CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Cocktails et Apéritifs

Cocktails avec alcool

Gascon gas

Armagnac (4 cl), schweppes
agrumes, sirop de fraise

Armagnac twist

Armagnac (4 cl), floc rouge, eau
gazeuse

Armagnac fizz

Armagnac (4 cl), prosecco, sirop
d'orgeat

Latino floc

Floc rouge (4 cl), liqueur de pêche
(2 cl), jus de citron, jus d'ananas

Bubble floc

Floc blanc (4 cl), schweppes
agrumes, sirop de fraise

Floc fizz

Floc rouge (4 cl), jus de citron, eau
gazeuse

Spritz à l'Apérol

Prosecco (12 cl), Apérol (6 cl), eau
gazeuse

Cocktails sans alcool

Bissap

Bissap, gingembre, menthe,
sucre, vanille, fleur d'oranger

Tutti frutti

Jus d'orange, mangue,
abricot, sirop de cerise



Apéritifs

Ricard, pastis (2 cl)

Porto, campari (4 cl)

Martini rouge, blanc (6 cl)

Américano (12 cl)

Vodka, Gin (4 cl)

J.B, Jameson (4 cl)

Apérol Spritz (12 cl)

Coupe de Prosecco (12 cl)

Kir (12 cl)

(cassis, mûre, fraise ou pêche)

Floc Rouge ou blanc

Supplément sirop



CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Bières

BIÈRE A LA PRESSION

15 cl

25 cl

50 cl

PELFORTH

AFFLIGEM

OCCICANA

GALLIA IPA

BIERE DU MOMENT



BIÈRE À LA BOUTEILLE

HEINEKEN, SUPERBOCK (25 cl)

DESPERADOS (33 cl)

LEFFE BLONDE (33 cl)

PELFORTH BRUNE (33 cl)

HEINEKEN ZERO (SANS ALCOOL)



CAFÉ DE FRANCE

Notre carte

LES ENTRÉES

Velouté de légumes

légumes de saison et crème fraîche

Salade gasconne

Salade de saison, oeuf, tomates, magret, gésiers et foie gras de canard

Salade césar

Salade de saison, oeuf, tomates, copeaux de fromage, aiguillette de poulet pané, croutons

Salade de chèvre chaud

Salade de saison, tomates, fromage de chèvre chaud sur toast, jambon de pays.

Salade Veggie

Salade de saison, carottes rapées, tomates, burrata

Assiette de foie gras

4 tranches de foie gras mi-cuit, confiture de figue,

Salade

NOS TAPAS

Petite Planche de charcuterie

Grande Planche de charcuterie

Petite planche mixte (charcuteries et fromages)

Grande planche mixte (charcuteries et fromages)

Stick de mozzarella (6 pièces)

Beignets de calamars (6 pièces)

Beignets de crevettes (6 pièces)

Wings de poulet marinés (6 pièces)

NOS CLASSIQUES

Quiche lorraine

Oeufs, lardons, fromages

Oeufs mayonnaise

Poireaux à la vinaigrette

Croque monsieur (250 g)

Croque madame (oeuf)

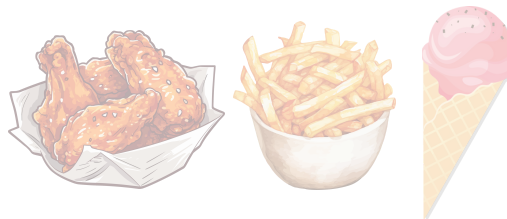
Omelette jambon serrano

Omelette aux cèpes avec ail et fines herbes

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet

Aiguillettes de poulet, frites salade, une boule de glace (vanille ou chocolat ou fraise)



CAFÉ DE FRANCE

Notre carte

LES PLATS

Assiette Terroir

Demi magret, rillettes de canard sur toasts, gésiers, frites et salade de saison

Magret de canard

Magret de canard, frites et salade de saison

Demi magret

Magret de canard, frites et salade de saison

Confit de canard

Cuisse de canard confites, pomme de terre au jus, salade

Entrecôte (250g)

Frites et salade de saison

Souris d'agneau confite

Souris d'agneau, patatas bravas, salade de saison

Jambon braisé

Jambon braisé, frites et salade de saison

Saucisse de Toulouse

Saucisse de Toulouse avec écrasé de pomme de terre et jus aux oignons

Saumon à la plancha

Saumon, accompagné de risotto et légumes

Fish and chips

Filet de cabillaud, frites et sauce tartare

Brochettes de poulet

Blanc de poulet mariné, frites et salades de saison

LES PÂTES

Tagliatelles au saumon, parmesan

Tagliatelles à la bolognaise, parmesan

Tagliatelles au jambon blanc, huile de truffes, parmesan

Tagliatelle arrabiatta (sauce tomate pimentée), parmesan

Raviolis de bœuf, burrata, pesto

Raviolis aux cèpes

NOS HAMBURGERS

(accompagnés de frites maison et de salade)

Burger bœuf

steak hâché façon boucher (150 g) bacon, cheddar, salade, sauce burger

King burger bœuf

double steak hâché (150gX2) bacon X2, cheddarX2 salade sauce burger

Burger poulet

escalope de poulet pané, bacon, cheddar, salade sauce burger

King burger poulet

double escalope de poulet, cheddar X2, Bacon X2 salade, sauce burger

Burger campagnard

steak hâché, rosti de pommes de terre, bacon, cheddar, salade, sauce burger

Burger veggie

Galette de quinoa, cheddar, salade, sauce burger

CAFÉ DE FRANCE

Fromages, Desserts et Glaces

NOS FROMAGES

Assiette de fromages des Pyrénées (brebis, vache et mixte)

NOS GLACES

Pêche melba

Glace vanille 2 boules, pêches, crème fouettée, amandes effilées

Chocolat liégeois

Glace vanille 2 boules, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Café liégeois

Glace vanille 2 boules, vanille café, café, crème fouettée

Dame blanche

Glace vanille 2 boules, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées

Colonel

Vodka (4 cl), sorbet citron, jus de citron vert

Banana split

Glace vanille 2 boules, vanille et fraise, demi banane, crème fouettée, amandes effilées

Coupe Elusate

Glace vanille, pruneau armagnac, crème fouettée, amandes effilées

NOS DESSERTS

Affogatto

Une boule de vanille, café chaud

Panacotta

Fruits rouges ou caramel

Tiramisu

Nutella ou café

Brownie au chocolat, crème anglaise

Ile flottante

Cannelé Elusate

Cannelé mouillé à l'armagnac, glace pruneau armagnac, crème fouettée



NOS CRÊPES

Crêpe au sucre

Crêpe à la confiture

Abricot, fraise, crème de marron

Crêpe

Caramel beurre salé ou Nutella

Supplément chantilly



CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Vins

VIN ROUGE

Verre

Bouteille

Château Margillière coteaux Varois 2020

Horgelus Phi Ling IGP Gascogne 2023

Domaine du Rey IGP Gascogne 2023

Château Bouscasse 2019 Madiran

Château Montus 2020 Madiran

VIN ROSÉ

Verre

Bouteille

Château Margillière coteaux Varois 2024

Les restanques Bandol AOC 2023

Domaine du Rey IGP Gascogne 2023

Horgelus Première Pressée IGP Gascogne

VIN BLANC

Verre

Bouteille

Domaine du Rey IGP Gascogne 2023

Horgelus Colombard Sauvignon 2023

Horgelus Bal des Papillons 2023



CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Les Softs

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA ZÉRO

LIMONADE

SCHWEPPES TONIC

SCHWEPPES AGRUMES

SPRITE

FANTA

ICE TEA

ORANGINA

JUS DE FRUITS

PAMPLEMOUSSE

ORANGE

POMME

FRAISE

ABRICOT

MANGUE

ANANAS

ACE



EAU PLATE ET GAZEUSE

BADOIT 33 CL

SAN PELLEGRINO 25 CL

EVIAN 25 CL

SAN PELLEGRINO 50 CL

EVIAN 50 CL

SAN PELLEGRINO 1 L

EVIAN 1 L



CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Digestifs et Liqueurs

DIGESTIFS ET LIQUEURS (6 CL)

GET 27

Captain Morgan

Rhum Don Papa

Rhum blanc

Sup soft, eau gazeuse



NOS ARMAGNACS (5 CL)

veuve Lafontant et enfants VSOP

veuve Lafontant et enfants XO

veuve Lafontant et enfants 1988

Xtra



CAFÉ DE FRANCE

Carte des boissons

Boissons chaudes

CAFÉ

ESPRESSO

DOUBLE EXPRESSO

DECAFÉINÉ

DOUBLE DECAFÉINÉ

CAFÉ ALLONGÉ

DECAFÉINÉ ALLONGÉ

CAFÉ CRÈME

GRAND CRÈME

PETIT CHOCOLAT

GRAND CHOCOLAT

CAPPUCCINO

CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS

GROG

THÉ

THÉ NOIR

THÉ VERT MENTHE

THÉ NOIR YIN ZHEN

THÉ VERT JASMIN

THÉ NOIR POMME D'AMOUR

INFUSION

VERVEINE

CAMOMILLE

TILLEUL

VIENNOISERIE

CROISSANT/CHOCOLATINE



Café de France

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI - SAMEDI : 6H30 -23.00

DIMANCHE: 7H00 -23.00

2, PLACE DE L'AMARGNAC -32800 EAUZE

05 62 09 47 92

CAFEDEFrance.EAUZE@GMAIL.COM



Laissez-nous un avis sur Google

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



CAFÉ DE FRANCE

NOS PIZZAS

Carte des Pizzas et Bruschettas

Pizzas*

- **Anchois** : Base tomate, mozzarella, anchois, olives, origan -----
- **Margarita** : Base tomate, mozzarella, olives, origan -----
- **Milano** : Base tomate, jambon, champignons de Paris, olives-----
- **Alpino** : Base crème, pommes de terre, lardons, bacon, oignons-----
- **Cervino** : Base tomates, viande hâchée, poivrons, oeufs-----
- **Chorizo** : Base tomate, mozzarella, chorizo, olives, origan -----
- **Napoli** : Base tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, cheddar, olives, origan-----
- **Pô** : Base tomate, mozzarella, poulet, olives, origan-----
- **Paese** : Base tomate, mozzarella, magret de canard, gésiers de canard, olives, origan-----
- **Capo** : Base tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, œuf, olives, origan-----
- **Salmon** : Base crème, mozzarella, saumon fumé, olives, origan-----
- **Principessa** : Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, olives, origan-----
- **Vegetaro** : Base tomate, aubergines grillées, courgettes, oignons, poivron, olives-----
- **Pepperoni** : Base tomate, poivrons, viande hachée de bœuf, pepperoni, œuf-----
- **Calzone** : Base tomate, jambon blanc, champignons, œuf, origan-----
- **Pescara** : Base tomate, thon, oignons, olives, pesto -----

**Toutes nos pizzas peuvent être proposées en base crème ou tomate à la demande.*

Suppléments

- **1 ingrédient** : 1 €
- **2 ingrédients** : 1.5 €

Les Bruschettas

- **Firenze** : Crème, lardons, mozzarella, camembert, oignons-----
- **Verone** : Sauce tomate, mozzarella, chorizo, fromage de chèvre-----
- **Genes** : Crème, saumon, mozzarella, aneth -----
- **Bergame** : Crème, bacon, oignons, pommes de terre, reblochon-----