

Café Vêry

Charcuterie

Jambon de Porc Noir de Bigorre 16
Black Bigorre Pork Ham

Coppa de porcu nustrale 10
Nustrale Pork Coppa

Terrine de lapin, porc & foie gras 12
Terrine of rabbit, pork and foie gras

Foie gras de canard 20
Duck Foie Gras

Entrées

Soupe froide de légumes de saison 9
Chilled seasonal vegetable soup

Œufs mayonnaise, céleri rémoulade 9
Eggs Mayo & Celeriac remoulade

Melon & Jambon 10
Melon & Cured Ham

Fromage de tête, sauce ravigote 10
Head cheese, ravigote sauce

Salade de thon confit & légumes de saison 15
Confit tuna salad with seasonal vegetables

Poêlée de seiches, chair à saucisse, piment d'Espelette 16
Sauteed cuttlefish with sausage meat and Espelette pepper

Plats

Tian de légumes façon tatin 19
Caramelised vegetable tian, Tatin style

Merlu à la provençale 26
Hake with herbs and tomatoes sauce

Truite aux amandes, haricots verts 28
Almond-crusted trout with green beans

Tartare de bœuf, pommes paille 19
Beef tartare with straw potatoes

Poulet basquaise 19
Basque-style chicken with peppers and tomatoes

Petits farcis provençaux 19
Traditional Provençal vegetables stuffed with meat and herbs

Onglet de bœuf, sauce "Café de Paris" 29
Beef hanger steak with "Cafe de Paris" Sauce

Fromages

Tomme de brebis Corse 10
Corsican Sheep's Milk Tomme

Camembert normand au lait cru 12
Norman Camembert (Raw Milk)

Comté 30 mois 12
30-Month Comte

Desserts

Clafoutis cerises 9
Cherry Clafoutis

Mousse au chocolat 10
Chocolate Mousse

Fraisier 11
Fraisier

Crêpes Suzette 12
Crêpes Suzette

