

# LE CAFÉ DES ARTISTES

## MENU DU MARCHÉ

**Entrée, plat & café - 37€**





Formule disponible à l'ardoise du  
lundi au vendredi hors jours fériés,  
au déjeuner uniquement.

## MENU ENFANT





**Entrée, plat, dessert - 22 €**

Jambon ou saumon fumé  
Volaille ou truite, pâtes  
Coulant au chocolat, crème anglaise






## Nos entrées


- Escargots label Rouge de Bourgogne au beurre d'ail persillé, pain aux olives noires (12 pièces)** 21 €
-  Suggestion - AOC Saumur "Argile" - Château du Hureau - 13€
- Tartare de daurade aux agrumes** 19 €
-  Suggestion - AOC Bordeaux blanc - Château Fourcas-Dupré - 14€
- Soupe à l'oignon gratinée au vieux Beaufort** 16 €
-  Suggestion - AOC Chablis - Domaine Bardet - 13€
- Poêlée d'encornets au chorizo, purée de maïs aux épices cajun** 18 €
-  Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

## Nos plats

- Quasi de veau au charbon de bois, patatas bravas et sauce barbecue** 29 €
-  Suggestion - AOC Pic Saint-Lou - Chemin des rêves - 15€
- Noix de Saint-Jacques normandes, risotto d'orzo au parmigiano reggiano, jus de viande** 29€
-  Suggestion - AOC Bordeaux blanc - Château Fourcas-Dupré - 14€
- Curry rouge aux légumes de saison, lait de coco, coriandre fraîche et riz basmati** 25 €
-  Suggestion - AOC Listrac-Médoc - Château Fourcas-Dupré - 14€
- Magret de canard, purée de patates douces au miel, carottes glacées à l'orange** 27 €
-  Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

## Nos fromages & desserts

- Assiette de fromages affinés et chutney du moment** 14 €
-  Suggestion - AOC Saumur-Champigny "Truffe" - Château du Hureau - 13€
- Pomme tatin, crème crue et glace à la vanille de Madagascar** 13 €
-  Suggestion - AOP Cidre Pays-d'Auge, Domaine la Galotière 7€
- Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille, grué de cacao** 12 €
-  Suggestion - AOC Listrac Médoc - Château Fourcas-Dupré - 14€
- Mont-blanc aux agrumes et sorbet orange, mandarine** 13 €
-  Suggestion - AOC Champagne Brut - Alfred Gratien - 20€
- Paris-Brest aux noix de pécan, praliné maison** 12 €
-  Suggestion - Rivesaltes 5 ans d'âge - Domaine Arnaud de Villeneuve Saint Georges - 12€

 Les favoris de l'équipe, allez-y les yeux fermés !

TVA et service inclus. Origine des viandes : Volaille - France / Porc - France