

# 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, pates

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€

**Purée de petits-pois, poêlée d'encornets au chorizo, jus de citron et fines herbes** 18 €

⌚ Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

## Nos plats

**Échine de cochon braisée à la moutarde de Meaux, carottes à l'estragon** 28 €

⌚ Suggestion - AOC Pic Saint-Lou - Chemin des rêves - 15€

**Noix de Saint-Jacques normandes, risotto d'orzo au parmesan reggiano et 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€

**Volaille confite, asperges vertes et petits pois au thym citron** 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€

**Mille Feuilles vanille caramel ,glace vanille** 12 €

⌚ Suggestion - AOC Champagne Brut - Deutz - 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