

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€
-  **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 parmigiano 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 Lustrac-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, gruë de cacao** 12 €
-  Suggestion - AOC Lustrac 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