

# 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 au romarin (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 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