

Le Café des Artistes

COMME UN COQ EN PÂTE

Menu déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Choisissez une entrée, un plat et un dessert 49€
* (Plats non inclus dans le menu) supplément 10€

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif

Charcuterie Maison Montalet :
Saucisse sèche à la truffe 13€

Les huîtres (selon arrivage)
numéro 3 12€
par 3 ou par 6 * 24€

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Le velouté de butternut, 16€
Chèvre frais, éclats de châtaigne

Le saumon cuit au sel, à l'aneth, 19€
condiment mangue-citron vert

Les poireaux vinaigrette à la moutarde 17€
de Meaux, œufs de hareng fumés

Le vol-au-vent de Saint-Jacques et 25€
champignons de Paris, *
Sauce homard

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Le filet de canette rôti, potimarron aux épices, 32€
jus à la réglisse

L'épaule d'agneau confite au thym citron 26€
carottes

L'entrecôte de bœuf grillée "Béarnaise" * 39€
Frites, salade maraîchère

Le Lieu jaune de nos côtes 29€
moules, pomme Mitraille

Accompagnement supplémentaire :

L'assiette de frites maison 5€

La salade maraîchère vinaigrette 4€

EN AMOUR, ON PARTAGE TOUT !

Notre fromage

Le brie de Meaux fermier 9€

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Nos desserts pour terminer en douceur

La pavlova aux poires et marrons 12€

Le millefeuille à la vanille 14€

Le baba au Grand Marnier 9€

L'île flottante aux pralines roses 9€

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Le jambon Prince de Paris 22€

Le steak haché "ferme des belles robes" ou lieu jaune

Le moelleux au chocolat

TVA & service inclus,
Toutes nos viandes sont d'origine française.