



# Café des Artistes

## DU PAIN SUR LA PLANCHE

*Autour de l'apéritif*

Rillettes de truite au safran, focaccia	12€
Saucisson de la Maison Montalet	12€
Rillons de canard	12€

## POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

*Nos entrées*

L'oeuf Bio mollet, à la cébette Albuféra, magret de canard fumé	16€
Truite cuite au sel, à l'oseille Concombre, radis	18€
Variétés de tomates, au basilic Gaspacho et Burratina	16€
La terrine de foie gras de canard Anguille fumée	23€
Chair de tourteau Sorbet roquette, poivron	27€
Le velouté de homard, haricots d'Arpajon Lard et moules	25€

## CHAUD DEVANT !

*Nos plats*

Maigre sauvage, à la ciboulette Vinaigrette d'haricots verts, pousses d'épinards	36€
Turbot sauvage Tomates aux olives, câpres	52€
Echine de cochon braisée Moutarde de Meaux, aubergines	29€
Magret de canard aux cerises Courgettes aux girolles	36€
Le Homard bleu entier de nos côtes Citron confit, petits pois et amandes fraîches	59€
Veau confit à la sauge, Cassis, carottes et petits pois	32€
Filet de Boeuf, jus aux herbes Pommes de terre délicatesse, oignons nouveaux	47€

## EN AMOUR, ON PARTAGE TOUT !

*Nos fromages*

Les fromages de nos campagnes	14€
-------------------------------	-----

## IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

*Nos desserts pour terminer en douceur*

Mousse au chocolat, pralinée Noisettes grillées	9€
Crumble pêche Myrtilles, glace vanille	12€
Vacherin aux framboises Estragon	14€
Brioche perdue, glace vanille Caramel à la fleur de sel	12€
Nougat glacé aux abricots	12€

## UN FROID DE CANARD

*Nos sorbets et glaces par 3 boules, Chantilly maison et coulis*

Vanille ; Citron-Verveine ; Miel ; Cassis ; Fromage blanc-Basilic	12€
--	-----

## ÇA GARGOUILLE

*Menu enfants (jusqu'à 12 ans)*

Demi croque-monsieur	22€
Poisson sauvage ou viande Pommes de terre, haricots verts Glace chocolat-vanille	

## COMME UN COQ EN PÂTE

*Menu déjeuner, du lundi au vendredi*

Variétés de tomates, au basilic Gaspacho et Burratina	38€
Veau confit à la sauge, Cassis, carottes et petits pois Crumble pêche, myrtilles	

*TVA & service inclus,*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

*Notre terrasse est abritée et chauffée*

# Notre sélection de vins

ROUGE	Millésime	Prix (75cl)
AOC Bandol - Domaine de Terrebrune	2015	55€
AOC Lirac - Château de Montfaucon	2014	70€
AOC Pessac-Léognan - Les Hauts de Smith	2015	90€
AOC Sancerre Charlouse - Domaine Vincent Pinard	2017	80€
AOC Anjou Villages Brisac - Pétra Alba - Domaine Daviau ( <i>Bio</i> )	2016	61€
AOC Bourgogne Pinot Noir - Domaine Agnès paquet	2017	50€
AOC Volnay 1er Cru "Santenots du Milieu" Domaine des Comtes Lafont	2013	250€
AOC Gevrey-Chambertin "Mes Cinq Terroirs" Domaine Denis Mortet	2017	270€

BLANC	Millésime	Prix (75cl)
IGP Vin de Pays du Gard "Viognier" Château Montfaucon	2018	51€
AOC Côtes d'Auxerre "Corps de Garde" Domaine Goisot	2017	55€
AOC Meursault "Les Vignes de Marguerite" Domaine Henri & Gilles Buisson	2018	110€
AOC Bourgogne Chardonnay - Domaine Agnès Paquet	2018	55€
AOC Chassagne Montrachet "Les Battaudes" Domaine Agnès Paquet	2018	125€
AOC Sancerre "Florès" Domaine Vincent Pinard	2018	60€
AOC Anjou "Ordovicien" Domaine Daviau ( <i>Bio</i> )	2017	68€
AOC Sancerre "Les Culs de Beaujeu" Domaine François Cotat	2017	140€
AOC Châteauneuf du Pape - Julien Mesquin	2017	90€
AOC Listrac-Médoc - Château Fourcas Dupré	2018	57€
AOC Riesling Kirchberg GC - Domaine Louis Sipp	2015	75€

N'hésitez pas à solliciter notre livre de cave complet