

Le Café des Artistes

COMME UN COQ EN PÂTE

Menu déjeuner, du lundi au vendredi

Choisissez une entrée, un plat et un dessert 38€

* (Plats non inclus dans le menu)

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

L'oeuf "parfait",
Potimarron, jambon de canard 16€

Velouté de marrons
Cochon noir de Bigorre 15€

Pomme de terre confite, farce aux herbes*
Foie gras poêlé 23€

Le saumon à l'aneth,
Vinaigrette mangue-gingembre 19€

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Maigre sauvage gratiné à la sauge
Haricots verts 31€

Boudin du Pays Basque grillé aux pommes
Purée de pommes de terre 28€

Magret de canard au miel et épices
Céleri rave 30€

Noix de coquille Saint-Jacques*
Vinaigrette aux herbes, carottes 34€

Entrecôte de l'Aubrac (pour 2 personnes)*
Pommes de terre Charlotte, échalions 39€
/pers

EN AMOUR, ON PARTAGE TOUT !

Nos fromages

Les fromages de nos campagnes 12€

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Nos desserts pour terminer en douceur

Mi-cuit au chocolat Alpaco 75%,
Sorbet myrtille 10€

Vacherin au cassis 9€

Brioche perdue aux figues, sauce caramel 12€

Nougat glacé aux prunes rôties 9€

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

Vanille ; Citron-Verveine ;
Cassis; Framboise ; Caramel au beurre
salé 9€

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Demi croque-monsieur 22€

Poisson ou Poularde fermière
Pommes de terre, haricots verts

Glace chocolat-vanille

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