

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€

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif

Charcuterie Maison Montalet : 13€
Saucisse sèche à la truffe

Huîtres Spéciales perle 12€
blanche Marennes Oléron 24€
par 6 ou par 12

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

L'œuf bio d'Ile de France, croustillant 18€
ciboulette -cresson,
Jambon noir de Bigorre

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

La burratina au basilic, 16€
Tomates de la Ferme des Alluets, poivrons

CHAUD DEVANT !

Nos plats

L'échine de cochon Francilin aux épices, 25€
Aubergines-tomates

Le suprême de volaille au thym citron, 32€
Haricots vert-girolles

Le lieu jaune de nos côtes, jus de homard 29€
Coco de Paimpol au chorizo

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 framboises 9€

Le millefeuille à la vanille 12€

Le Paris-d'Avray, pistache 15€

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Le jambon Prince de Paris
La volaille ou la pêche de nos côtes 22€
Frites, haricots verts

Le moelleux au chocolat

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