

# 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 3 ou par 6

## 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.*