

# 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 de Charlotte  
spéciale d'Isigny numéro 3 12€  
par 3 ou par 6 ★ 24€

## POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Le velouté de cèpes aux noisettes 19€  
Œuf parfait, jambon Noir de Bigorre

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

Le céleri "rémoulade" au haddock 16€  
cornichons, capres, moutarde de Meaux

Le vol-au-vent aux champignons de Paris ★ 25€  
ris de veau-volaille

## CHAUD DEVANT !

Nos plats

Le filet de cannette au poivre de séchuan 32€  
patate douce-coriandre

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 Mitrailles

### 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 fruits de saison 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"

Le moelleux au chocolat

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