

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 45€
★ (Plats non inclus dans le menu) supplément 10€

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif

Charcuterie Maison Montalet : 13€
Saucisse sèche à la truffe

Les huîtres (selon arrivage)
numéro 3 12€
par 3 ou par 6 ★ 24€

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Le velouté de butternut, 16€
Chèvre frais, éclats de châtaigne

Le saumon cuit au sel, à l'aneth, 17€
condiment mangue-citron vert

Les poireaux vinaigrette à la moutarde 14€
de Meaux, œufs de hareng fumés

Le vol-au-vent de Saint-Jacques et 25€
champignons de Paris, ★
Sauce homard

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Le filet de canette rôti, potimarron aux épices, 29€
jus à la réglisse

L'épaule d'agneau confite au thym citron 26€
carottes

L'entrecôte de bœuf grillée "Béarnaise" ★ 37€
Frites, salade maraîchère

Le Lieu jaune de nos côtes 27€
moules, pomme Mitraille

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 poires et marrons 12€

Le millefeuille à la vanille 13€

La brioche perdue au caramel beurre salé 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" ou lieu jaune

Le moelleux au chocolat

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