

# Le Café des Artistes

## DU PAIN SUR LA PLANCHE

*Autour de l'apéritif*

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Charcuterie Maison Montalet :                        | 13€ |
| Saucisson assaisonné à la truffe Tuber Aestivum      | 12€ |
| Les huîtres (selon arrivage) numéro 3 par 3 ou par 6 | 24€ |

## MENU DU MARCHÉ

*Menu déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés*

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Entrée, plat ou plat dessert                          | 35€ |
| Entrée, plat, dessert                                 | 39€ |
| Le velouté de langoustines aux graines de courge      |     |
| Boudin basque grillé, oignon, purée de pomme de terre |     |
| La tarte au citron meringuée, tagète                  |     |

## POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

*Nos entrées*

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Le velouté de potiron, Parmesan, éclats de châtaigne                  | 16€ |
| Le saumon cuit au sel, à l'aneth, condiment mangue-citron vert        | 17€ |
| Les poireaux vinaigrette à la moutarde de Meaux, œufs de hareng fumés | 14€ |

## CHAUD DEVANT !

*Nos plats*

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le magret de canard grillé, salsifis à la fève de tonka                       | 29€ |
| La poitrine de cochon "Francilin" confite au miel, pommes de terre- butternut | 26€ |
| La pêche du jour, panais rôtis , sauce au thym citron                         | 27€ |
| Le riz Arborio à la tomme de brebis ( suggestion végétarienne)                | 22€ |

*Nos viandes maturées (frites fraîches, salade maraîchère, sauce béarnaise)*

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Le Faux-Filet                       | 37€ |
| Le filet de bœuf                    | 45€ |
| La côte de bœuf pour deux personnes | 90€ |

*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*

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Le millefeuille praliné chocolat Cuba 65% | 13€ |
| La brioche perdue au caramel beurre salé  | 9€  |
| L'île flottante aux pralines roses        | 9€  |

*TVA & service inclus,*

*Le canard, le cochon sont d'origine française.*

*Le bœuf est d'origine d'Allemagne.*

## ÇA GARGOUILLE

*Menu enfants (jusqu'à 12 ans)*

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Le jambon Prince de Paris               |     |
| La pièce du boucher ou la pêche du jour | 22€ |
| Le moelleux au chocolat                 |     |