

Le Café des Artistes

MENU DU MARCHÉ

Menu déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée, plat ou plat dessert	35€
Entrée, plat, dessert	39€
La sélection du sommelier	5€
<i>(Consulter l'ardoise)</i>	

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif

Charcuterie Maison Montalet :	13€
Saucisson à la truffe Tuber Aestivum	

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 Carnaroli 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€

Nos accompagnements :

L'assiette de frites maison	5€
La salade maraîchère vinaigrette	4€

EN AMOUR, ON PARTAGE TOUT !

Notre fromage

Le brie de Meaux fermier, Maison Edmond de Rostchild	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€
La tarte au citron meringuée, tagète	12€

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	

TVA & service inclus,

Le canard, le cochon sont d'origine française.

Le bœuf est d'origine d'Allemagne.