

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€
(Consultez l'ardoise)	

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif

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

Les huitres de Marennes Oléron n°3	
par 3 - 12€	par 6 - 24€

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

L'œuf cuit "parfait", Velouté parmentier pomme de terre-poireaux	16€
Le saumon cuit au sel "gravelax" Mangue-citron vert	17€
Le croustillant de boudin noir Pomme Granny-smith, vinaigre de cidre	15€

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Pièce de veau grillé au chou de Pontoise Jus à l'oignon	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€
Les gnocchis à la Parisienne, sauce Mornay gruyère	22€

Nos pièces pour deux personnes (frites fraîches, salade maraîchère)

La côte de veau	70€
La côte de bœuf	90€
<i>Nos accompagnements :</i>	
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 veau, et le cochon sont d'origine française.
Le bœuf est d'origine allemande.*