

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 (avec le menu)	8 €

(Consultez l'ardoise)

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif *

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

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Terrine de campagne, pickles de radis	12 €
Soupe froide de tomates bonbons, burrata au basilic	16 €
Saumon « gravlax » à l'aneth, écorces de citron	18 €
Sucrine d'île de France façon "salade Bistrot"	15 €
Disponible en plat pour les végétariens	18 €

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Filet de bar grillé aux aubergines, condiment à l'huile de persil	32 €
Pêche du jour aux pommes de terre nouvelles, jus d'arêtes	27 €
Magret de canard rôti, tomates- pousses d'épinards	29 €
Échine de cochon Francilin fondante, pommes frites	25 €

Notre pièce à partager (pommes frites, salade
maraîchère)*

Pièce de bœuf * pour deux personnes	110 €
----------------------------------------	-------

Nos accompagnements supplémentaires :

Assiette de pommes frites *	5 €
Salade maraîchère vinaigrette *	4 €

EN AMOUR, ON PARTAGE TOUT !

Notre fromage

Brie de Meaux fermier *	9 €
-------------------------	-----

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Nos desserts pour terminer en douceur

Crème brûlée myrtille-cassis	10 €
Pavlova figue-framboise	12 €
Nougat glacé aux prunes	10 €
Brownies au chocolat, glace du moment	10 €

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Jambon Prince de Paris	
Pièce du boucher ou pêche du jour	22 €
Moelleux au chocolat	

TVA & service inclus,
Origine des viandes : Cochon & canard -
France / Bœuf - Irlande
Ces suggestions ne sont pas comprises
dans le cadre d'un coffret cadeau
Relais & Châteaux. *