

LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat & café - 37€

Formule disponible à l'ardoise du
lundi au vendredi hors jours fériés,
au déjeuner uniquement.

MENU ENFANT

Entrée, plat, dessert - 22 €

Jambon ou saumon fumé
Volaille ou truite, pâtes
Coulant au chocolat, crème anglaise

Nos entrées

- Burrata crémeuse, caviar de poivrons rouges, condiment citron** 17 €
Suggestion - Cassis - Domaine Paternel Blanc - 14€ / 74€
- Tartare de daurade aux agrumes** 19 €
Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€
- Asperges, sauce maltaise** 18 €
Suggestion - Sancerre blanc - Domaine Vacheron - 14€
- Pôelée d'encornets au chorizo, purée de petits-pois, jus de citron et fines herbes** 18 €
Suggestion - Crozes-Hermitage Domaine Villard "Certitude" - 12€

Nos plats

- Échine de cochon braisée à la moutarde de Meaux, carottes à l'estragon** 28 €
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 11€
- Pêche du jour, légumes du moment et bisque de homard** 27€
Suggestion - AOC Pic Saint Loup - Domaine de la soie blanc - 14€
- Risotto à la tomme de fleurs sauvage, champignons bruns de Paris** 25 €
Suggestion - Saint-Joseph Blanc "Les Lyseras" Yves Cuilleron - 16€
- Volaille confite, asperges vertes et petits pois au thym citron** 27 €
Suggestion - Saint-Joseph Rouge "Poivre et Sol" Yves Cuilleron - 15€

Nos fromages & desserts

- Assiette de fromages affinés et chutney du moment** 14 €
Suggestion - Crozes Hermitage François Villard "Certitude" 2022 - 15€
- Abricots rôtis au miel, glace lait d'amande et amandes fraîches** 13 €
Suggestion - AOC Côtes de Provence - Domaine du Paternel - 14€
- Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille, gruë de cacao** 12 €
Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€
- Fraises, céréales, sorbet fraise, crème semi-montée** 14 €
Suggestion - AOC Champagne Brut rosé - Deutz - 23€
- Ile flottante vanille, tonka et caramel** 10 €
Suggestion - AOC Champagne Brut rosé - Deutz - 23€

Les favoris de l'équipe, allez-y les yeux fermés !

TVA et service inclus. Origine des viandes : Volaille - France / Porc - Espagne