

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

- Gaspacho de tomates de plein champ, légumes d'été** 16 €
Suggestion - Sancerre blanc - Domaine Vacheron - 14€
- Burrata crémeuse, maraîchère acidulée et gel de basilic** 18 €
Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€
- Pressé de volaille, pickles et pesto de sauge et noisettes** 17 €
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 11€
- Ceviche de maigre, melon et framboise** 19 €
Suggestion - Saint-Joseph Blanc "Les Lyseras" Yves Cuilleron - 16€

Nos plats

- Filet de daurade à la plancha, légumes mijotés, sauce vierge** 28 €
Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 19€
- Magret de canard rôti, aigre doux de betteraves, abricots** 28€
Suggestion - Saint-Joseph rouge - Domaine François Villard - 14€
- Cabillaud, poêlée d'artichauts et délicatesses, beurre d'aneth** 29 €
Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€
- Onglet de bœuf grillé, échalotes confites et son jus, pommes frites** 28 €
Suggestion - Crozes Hermitage François Villard "Certitude" 2022 - 15€
- Poke végétarien, sauce façon Tzatziki** 22 €
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 11€

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, amandes fraîches** 13 €
Suggestion - AOC Côtes de Provence - Domaine du Paternel - 14€
- Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille, gruê de cacao** 12 €
Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€
- Fraises au sirop, crème montée, sorbet fraise** 14 €
Suggestion - AOC Champagne Brut rosé - Deutz - 23€
- Ile flottante à la fève tonka, caramel** 10 €
Suggestion - AOC Champagne Brut rosé - Deutz - 23€

TVA et service inclus.

Origine des viandes : Canard- France / Viande bovine - UE