

# LE CAFÉ DES ARTISTES

## MENU DU JOUR

**Entrée, plat & café - 37€**

Formule disponible du lundi au vendredi hors jours fériés, au déjeuner uniquement.

## MENU ENFANT

**Entrée, plat, dessert - 22 €**

Œuf dur mayonnaise **ou** jambon blanc  
Steak haché **ou** poisson pané, purée  
Chaud froid chocolat vanille, glace vanille

## Nos entrées

- Aspèrges blanches, vinaigrette au balsamique blanc** 14 €  
Suggestion - Pouilly-Fumé - Domaine Jonathan Pabiot - 15€
- Œuf mollet, fricassé de champignons et sauce suprême** 17 €  
Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€
- Tartare de lieu jaune, pomme Granny et rhubarbe** 20 €  
Suggestion - Crozes-Hermitage- Domaine Combier- 13€
- Crèmeux petits pois cresson, lard croustillant et mélange de graines** 15 €  
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 9€

## Nos plats

- Risotto de petits pois et asperges blanches, comté 18 mois** 24 €  
Suggestion - Coteaux Bourguignons - Domaine Rijckaert « Coraux » - 11€
- Palet de polenta, légumes du printemps et crème au Brie** 24 €  
Suggestion - Chablis - Domaine Jean Dauvissat - 14€
- Suprême de volaille, sauce morilles et pulpe de pommes de terre** 29 €  
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 9€
- Poulpe grillé, légumes de printemps, sauce cacahuètes et poivrons gouttes** 30 €  
Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 16€
- Onglet de bœuf VBF, sauce poivre, grenailles persillées** 32 €  
Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€

## Nos fromages & desserts

- Assiette de fromages affinés et chutney du moment** 14 €  
Suggestion - Haut Médoc Château d'Agassac - 14 €
- Fraises au sirop, siphon vanille et sorbet aux herbes** 12 €
- Chaud froid chocolat et vanille de Madagascar, glace vanille** 14 €
- Rhubarbe rôtie au miel, sorbet à la crème crue** 14 €
- Tiramisu, glace café et siphon mascarpone** 14 €

TVA et service inclus.

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.

# LE CAFÉ DES ARTISTES

## MENU OF THE DAY

**Starters, main dish, coffee - 37€**

Available from Monday to Friday,  
excluding public holidays, for lunch  
only.

## CHILD MENU

**Starters, main dish, desert - 22€**

Hard-boiled egg with mayonnaise or ham  
ground beef or fried fish, mashed potatoes  
Chocolate dessert, vanilla icecream

## Our starters

- White asparagus with white balsamic vinaigrette** 14 €  
Suggestion - Pouilly-Fumé - Domaine Jonathan Pabiot - 15€
- Soft-boiled egg with sautéed mushrooms and suprême sauce** 17 €  
Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€
- Pollock tartare with Granny Smith apple and rhubarb** 20 €  
Suggestion - Crozes-Hermitage- Domaine Combier- 13€
- Creamy pea and watercress purée with crispy bacon and mixed seeds** 15 €  
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 9€

## Our main dishes

- Green pea and white asparagus risotto, 18-Month aged Comté** 24 €  
Suggestion - Coteaux Bourignons - Domaine Rijckaert « Coraux » - 11€
- Polenta cake with spring vegetables and Brie cream** 24€  
Suggestion - Chablis - Domaine Jean Dauvissat - 14€
- Chicken supreme with morel sauce and mashed potatoes** 29 €  
Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 9€
- Grilled octopus with spring vegetables, peanut sauce and peppadew peppers** 30 €  
Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 16€
- Sirloin steak with pepper sauce and parsley potatoes** 32 €  
Suggestion - Bordeaux - Domaine Fourcas Dupré - 13€

## Our cheeses & desserts

- Plate of mature cheeses and chutney of the moment** 14 €  
Suggestion - Haut Médoc Château d'Agassac - 14 €
- Strawberries, vanilla siphon and herbs sorbet** 12 €
- Hot and cold chocolate with Madagascar vanilla and vanilla ice cream** 14 €
- Roasted rhubarb with honey, cream sorbet** 14 €
- Tiramisu with coffee ice cream and mascarpone espuma** 14 €

VAT and service included.

Origin of meat: Duck- France - Beef - UE

The list of allergens is available upon request