

LE CAFÉ DES ARTISTES

Suggestion du jour 26 €

A l'ardoise, tous les jours de la semaine sous réserve de disponibilités

MENU ENFANT

Entrée, plat, dessert - 22 €

jambon blanc Prince de Paris
Viande **ou** poisson, purée
Chaud froid chocolat vanille, glace vanille

Nos entrées

Tartine de homard, câpres frites et mesclun champêtre 24 €

Suggestion - Pouilly-Fumé - Domaine Jonathan Pabiot - 17€

Burrata crémeuse au basilic racine, tomates d'Ile-De-France 16 €

Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Terrine de foie gras de canard, condiment rhubarbe échalottes 22 €

Suggestion - Saint-Joseph - Domaine Yves Cuilleron - 14€

Coeur de truite en gravlax, salade de radis, citron et gingembre 20 €

Suggestion - AOC Vouvray - Clos Thierrière - 14€

Nos plats

Pêche du jour, disponible à l'ardoise

Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gérard Bertrand - 16€

Palet de polenta, légumes confits et grillés et crème au Brie 24 €

Suggestion - AOC Vouvray - Clos Thierrière - 14€

Poitrine de cochon laquée à la moutarde de Meaux, pulpe de pommes de terre 26 €

Suggestion - Aloxe-Corton - Domaine Caroline Frey - 19€

Poulpe grillé, légumes de printemps, sauce cacahuètes et poivrons gouttes 30 €

Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gérard Bertrand - 16€

Onglet de bœuf, sauce poivre, frites 32 €

Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Nos fromages & desserts

Fromage de la ferme de la Tremblaye, 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 - FR

La liste des allergènes est disponible sur demande.

LE CAFÉ DES ARTISTES

Main suggestion - 26€

Available everyday

CHILD MENU

Starters, main dish, desert - 22€

Ham Prince de Paris
meat or fish, mashed potatoes
Chocolate dessert, vanilla icecream

Our starters

- | | |
|--|------|
| Lobster "rémoulade", fried capers
Suggestion - Pouilly-Fumé - Domaine Jonathan Pabiot - 17€ | 24 € |
| Cherry tomatoes salad, buratta and basil
Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€ | 16 € |
| Foie gras "terriner" with rhubarb chutney
Suggestion - Saint-Joseph - Domaine Yves Cuilleron - 14€ | 22 € |
| Truit "gravlax", radish salad and lemon dressing
Suggestion - AOC Vouvray - Clos Therrière - 14€ | 20 € |

Our main dishes

- | | |
|---|------|
| Fish of the day available on the board
Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 16€ | |
| Polenta cake with spring vegetables and Brie cream
Suggestion - AOC Vouvray - Clos Therrière - 14€ | 24€ |
| Pork belly glazed with Meaux mustard and mashed potatoes
Suggestion - Aloxe-Corton - Domaine Caroline Frey - 19€ | 26€ |
| Grilled octopus with spring vegetables, peanut sauce and peppadew peppers
Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 16€ | 30 € |
| Sirloin steak with pepper sauce and french fries
Suggestion - Bordeaux - Domaine Fourcas Dupré - 13€ | 32 € |

Our cheeses & desserts

- | | |
|--|------|
| Cheeses from la ferme de la Tremblaye and chutney of the moment
Suggestion - Haut Médoc Château d'Agassac - 14 € | 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 - FR

The list of allergens is available upon request