

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, frites
Mousse au chocolat vanille

Nos entrées

- Tartine de homard, câpres frites, mesclun champêtre** 24 €
Suggestion - Bourgogne Aligoté- Domaine Sylvain Pataille 2023 - 14€
- 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 - Muscat du Cap Corse AOP - Domaine Santamaria - 13€
- Coeur de truite en gravlax, salade de radis, citron - gingembre** 20 €
Suggestion - AOC Vouvray - Clos Therrière - 14€

Nos plats

(Garnitures au choix, sauf palet de polenta)

Pêche du jour, disponible à l'ardoise

- Poulpe grillé, cacahuètes grillées et poivrons gouttes** 30 €
Suggestion - AOC Vouvray - Clos Therrière - 14€
- Palet de polenta, légumes confits, crème au Brie** 24 €
Suggestion - Aloxe-Corton - Domaine Caroline Frey - 19€
- Poitrine de cochon gratinée à la moutarde de Meaux** 26 €
Suggestion - Saint-Joseph - Domaine Yves Cuilleron - 14€
- Magret de canard à l'abricot, sauce miel - romarin** 29 €
Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€
- Côte de bœuf maturée, persillée pour 2 personnes** 55 €/ pers.
Suggestion - Aloxe-Corton - Domaine Caroline Frey - 19€

Pommes frites

Pommes de terre
Délicatesses

Cocotte de légumes
de saison

Mesclun champêtre

Nos fromages & desserts

- Fromages de la ferme de la Tremblaye, chutney du moment** 14 €
Suggestion - Haut Médoc Château d'Agassac - 14 €
- Fraises au sirop, vanille et sorbet aux herbes** 14 €
- Mousse au chocolat, croustillant de grué de cacao** 12 €
- Pêche melba, crème chantilly, jus de framboise** 14 €
- Ile flottante aux pralines roses** 10 €

TVA et service inclus.

Origine des viandes : France

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