

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

Nos entrées

Tartine de homard, câpres frites, mesclun champêtre 24 €

Suggestion - Riesling - Domaine Muré 2024 - 11€

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 Sancerre - Château de Sancerre - 15€

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 - Chablis - Domaine Brocard- 13€

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

Suggestion - Sancerre blanc - Château de Sancerre- 15€

Echine de cochon gratinée à la moutarde de Meaux 26 €

Suggestion - Pic Saint Loup - Bergerie de l'Hortus - 11€

Magret de canard à l'abricot, sauce miel - romarin 29 €

Suggestion - Saint Amour - Domaine Piron - 11€

Côte de bœuf maturée, persillée pour 2 personnes 65 €/ pers.

Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Pommes frites

Pommes de terre
Délicatesses

Cocotte de légumes
de saison

Mesclun champêtre

Nos fromages & desserts

Fromages d'Ile-de-France, chutney du moment 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 Bœuf : France ou UE

Origine Porc : Espagne

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

24 €

Suggestion - Bourgogne Aligoté- Domaine Sylvain Pataille 2023 - 14€

Cherry tomatoes salad, buratta and basil

16 €

Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Foie gras "terrine" with rhubarb chutney

22 €

Suggestion - Muscat du Cap Corse AOP - Domaine Santamaria - 13€

Truit "gravlax", radish salad and lemon dressing

20 €

Suggestion - AOC Sancerre - Château de Sancerre - 15€

Our main dishes

Fish of the day available on the board

Suggestion - Chablis - Domaine Brocard- 13€

Polenta cake with spring vegetables and Brie cream

24€

Suggestion - Sancerre blanc - Château de Sancerre- 15€

Pork belly glazed with Meaux mustard and mashed potatoes

26€

Suggestion - Pic Saint Loup - Bergerie de l'Hortus - 11€

Grilled octopus with spring vegetables, peanut sauce and peppadew peppers

30 €

Suggestion - Saint Amour - Domaine Piron - 11€

Dry-Aged Marbled Rib of Beef, Served for Two

65€ per
person

Suggestion - Bordeaux - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Our cheeses & desserts

Cheeses from la ferme de la Tremblaye and chutney of the moment

14 €

Suggestion - Haut Médoc Château d'Agassac - 14 €

Strawberries in Vanilla Syrup with Herb Sorbet

12 €

Chocolate Mousse with Cocoa Nib Crunch

14 €

Peach Melba with Whipped Cream and Raspberry Coulis

14 €

Floating Island with Pink Praline

14 €

VAT and service included.

Origin of meat: Duck- France - Beef - FR

The list of allergens is available upon request