

LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU ENFANT

Plat, dessert - 22 €

Suprême de volaille grillé ou filet de bar à la plancha
Légumes vert ou frite ou purée de pomme de terre
Millefeuille à la gousse de vanille ou glaces

Nos entrées

Carpaccio de crevettes, herbes, vinaigrette citron	23 €
Suggestion - Chablis - Domaine de Vauroux - 13€	
Terrine de cochon fermier aux ris veau, mesclun	16 €
Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€	
Foie gras de canard, chutney de figues	24 €
Suggestion - Muscat du Cap Corse AOP - Domaine Santamaria - 13€	
Poireaux vinaigrette-mimosa, noix grillées	16 €
Suggestion - Sancerre Blanc - Château de Sancerre - 15€	
Velouté de châtaigne, parmesan-noisette	16 €
Suggestion - Chablis - Domaine de Vauroux - 13€	

Nos plats

Pêche du jour, disponible à l'ardoise

Suprême de volaille à la moutarde, brocolinis, jus à l'estragon	26 €
Suggestion - Pic Saint Loup - Bergerie de l'Hortus - 11€	
Paleron de veau, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre	30 €
Suggestion - Saint Joseph - Agricola - 15€	
Filet de bar à la plancha, beurre blanc, légumes verts	30 €
Suggestion - Pic Saint Loup - Bergerie de l'Hortus - 11€	
Risotto aux girolles	27 €
Suggestion - Sancerre Blanc - Château de Sancerre - 15€	
Côte de bœuf persillé pour deux personnes, frites, sauce au poivre	65 €/ pers.
Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€	

Nos fromages & desserts

Fromages d'Ile-de-France	14 €
Figues rôties, Fontainebleau, mûre-cassis	14 €
Poire Belle-Hélène, sauce chocolat	12 €
Pêche Melba, jus de framboise	14 €
Citron au miel de tilleul, sorbet aux herbes	12 €

TVA et service inclus.

Viande origine 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€

Grilled chicken supreme or sea bass à la plancha
Green vegetables, French fries or mashed potatoes
Vanilla mille-feuille or ice cream

Our starters

Prawn carpaccio, fresh herbs, lemon vinaigrette 23 €

Suggestion - Saint Amour - Domaine Piron - 11€

Farmhouse pork terrine with veal sweetbreads, mixed leaves 16 €

Suggestion - Bordeaux blanc - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Duck foie gras, fig chutney 24 €

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

Leeks vinaigrette, mimosa egg, toasted walnuts 16 €

Suggestion - Sancerre Blanc - Château de Sancerre - 15€

Chestnut velouté, Parmesan and hazelnuts 18 €

Suggestion - Sancerre Blanc - Château de Sancerre - 15€

Our main dishes

Choice of side dish, except for the polenta cake

Fish of the day available on the board

Chicken supreme with mustard, broccolini, tarragon jus 26 €

Suggestion - Chablis - Domaine de Vauroux - 13€

Veal shoulder, red wine sauce, mashed potatoes 30 €

Suggestion - Sancerre Blanc - Château de Sancerre - 15€

Sea bass fillet à la plancha, beurre blanc, green vegetables 30 €

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

Girolle mushroom risotto 27 €

Suggestion - Sancerre Rouge - Château de Sancerre - 15€

Marbled rib of beef for two, French fries, pepper sauce 65 €/ pers.

Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Pommes frites

Pommes de terre
Délicatesses

Cocotte de légumes
de saison

Mesclun champêtre

Our cheeses & desserts

Selection of cheeses from the Île-de-France region 14 €

Roasted figs, Fontainebleau cream, blackberry and blackcurrant 14 €

Belle-Hélène pear, chocolate sauce 12 €

Peach Melba, raspberry sauce 14 €

Lemon with linden honey, herb sorbet 12 €

TVA et service inclus.

Origine Bœuf : N/A

Origine Porc : N/A

La liste des allergènes est disponible sur demande.