

LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU ENFANT

Plat, dessert - 22 €

Suprême de volaille grillé ou filet de bar à la plancha
Légumes vert ou frites
Millefeuille à la gousse de vanille ou glaces

Nos entrées

Carpaccio de crevettes, herbes, vinaigrette citron	23 €
Suggestion - AOP Reuilly - Domaine Mabillot - 11€	
Terrine de cochon fermier aux ris veau, mesclun	16 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	
Foie gras de canard, chutney de figues	24 €
Suggestion - Bordeaux Listrac Médoc - Château Fourcas Dupré - 13€	
Poireaux vinaigrette-mimosa, noix grillées	16 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine de Monteillet - 9€	
Velouté de châtaigne, parmesan-noisette	16 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	

Nos plats

Pêche du jour, disponible à l'ardoise	
Suprême de volaille à la moutarde, broccolis, jus à l'estragon	26 €
Suggestion - Bourgogne Pinot Noir - Domaine A. Paquet - 15€	
Paleron de veau, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre	30 €
Suggestion - Saint Amour - Domaine Piron - 11€	
Filet de bar à la plancha, beurre blanc, légumes verts	30 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	
Risotto aux girolles	27 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine du Monteillet - 9€	
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 €
Profiteroles, sauce chocolat, pecan et glace vanille bourbon de Madagascar	14 €
Citron au miel de tilleul, sorbet aux herbes	12 €

TVA et service inclus.
Viande origine France/ Irlande
La liste des allergènes est disponible sur demande.

LE CAFÉ DES ARTISTES

CHILD MENU

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 - AOP Reuilly - Domaine Mabillot - 11€	
Farmhouse pork terrine with veal sweetbreads, mixed leaves	16 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	
Duck foie gras, fig chutney	24 €
Suggestion - Bordeaux Listrac Médoc - Château Fourcas Dupré - 13€	
Leeks vinaigrette, mimosa egg, toasted walnuts	16 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine de Monteillet - 9€	
Chestnut velouté, Parmesan and hazelnuts	18 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	

Our main dishes

Fish of the day available on the board

Chicken supreme with mustard, broccolini, tarragon jus	26 €
Suggestion - Bourgogne Pinot Noir - Domaine A. Paquet - 15€	
Veal shoulder, red wine sauce, mashed potatoes	30 €
Suggestion - Saint Amour - Domaine Piron - 11€	
Sea bass fillet à la plancha, beurre blanc, green vegetables	30 €
Suggestion - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Christophe - 13€	
Girolle mushroom risotto	27 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine du Monteillet - 9€	
Marbled rib of beef for two, French fries, pepper sauce	65 €/ pers.
Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€	

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 €
Profiteroles with chocolate sauce, pecans and Madagascar Bourbon vanilla ice cream.	14 €
Lemon with linden honey, herb sorbet	12 €

TVA et service inclus.

Viande origine France/ Irlande

La liste des allergènes est disponible sur demande.