

l'après-midi

14h30 - 17h

à partager

Assiette fromages & charcuterie	25€
Planche des Artistes - mozza sticks, onion rings, arancini & jalapeños cheddar	19€
Nachos & guacamole	9€
Houmous & pain pita	12€
Assiette de frites fraîches	6€

les plats

Salade César « Les Artistes », poulet grillé & chips de Serrano	19€
Salade d'été, melon, pastèque, feta & Serrano	18,5€
Salade végétarienne, avocat, feta & lentilles	17€
Salade gourmande, avocat, feta, lentilles & jambon Serrano	18,5€
Tartine avocat, œuf poché & salade	18€
Poké bowl, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu	17€
Poké bowl au saumon, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu	19€
Poké bowl au poulet grillé, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu	19€
Burger sauce chimichurri, frites fraîches, mesclun	22€
Burrata, tomate à l'ancienne & melon, pesto	9,5€
Omelette complète, champignons, jambon & fromage, frites & salade	16,5€

les desserts

Dessert du moment	12€
Carpaccio d'ananas, noix de coco & glace vanille	10€
Mousse au chocolat maison	9€
Cheesecake aux fruits rouges	10€
Crème brûlée traditionnelle	9€
Café gourmand	11€
Thé gourmand	12€

les Artistes BISTROT

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus.

l'heure joyeuse

16h - 17h

cocktails

MOJITO	11€ 7€
PIÑA COLADA	11€ 7€
SPRITZ	12€ 7€

mocktails

VIRGIN MOJITO	8€ 6€
VIRGIN PIÑA COLADA	8,5€ 6€
MARBRÉ DES ÎLES	8€ 6€

vins blancs

OCCITANIE/GRAND SUD	6€ 5€
Cha Cha Cha - Domaine Paul Mas - Pays d'Oc IGP Chardonnay	

RHÔNE

Viognier Delas - Pays d'Oc IGP Viognier	7€ 5€
---	------------------

bières pression

CADETTE BLONDE 50cl	8€ 5€
---------------------	------------------

vins rouges

BORDEAUX	
Château de Bordes	6€ 5€
Quancard - Cheval	

Quancard AOP Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

BEAUJOLAIS

Brouilly - Domaine de Font Curé	7€ 5€
Maison Aujoux AOP Gamay Noir	

vins rosés

PROVENCE

Domaine Casanova Rosé - Vignerons d'Aghione Ile de Beauté IGP	6€ 5€
---	------------------



le goûte 11,50€

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX + DESSERT DU MOMENT



les glaces & sorbets

Glaces artisanales 2 boules	6,5€
Vanille · Chocolat · Citron vert · Pomme · Poire · Fraise	
Coupe Colonel, sorbet citron vert & vodka	12,5€
Coupe Williamine, sorbet poire & eau-de-vie de poire	12,5€
Trou normand, sorbet pomme & calvados	12,5€
Coupe des Artistes, sorbet framboise & eau de vie framboise	12,5€

les Artistes BISTROT

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus.

the afternoon

14h30 - 19h



to share

Cheese & charcuterie board	25€
Planche des Artistes - mozzarella sticks, onion rings, arancini & cheddar jalapeños	19€
Nachos & guacamole	9€
Houmous & pita bread	12€
Fresh fries	6€

main courses

"Les Artistes" Caesar salad , grilled chicken & Serrano crisps	19€
Summer salad , melon, watermelon, feta & Serrano	18,5€
Vegetarian salad , avocado, feta & lentils	17€
Gourmet salad , avocado, feta, lentils & Serrano ham	18,5€
Avocado toast , poached egg & salad	18€
Poké bowl , quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing	17€
Salmon poké bowl , quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing	19€
Grilled chicken poké bowl , quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing	19€
Chimichurri burger , fresh fries & mixed salad	22€
Burrata , heirloom tomato & melon, pesto	9,5€
Omelette , mushrooms, ham & cheese, fries & salad	16,5€

desserts

Daily dessert	12€
Pineapple carpaccio , coconut & vanilla ice cream	10€
Homemade chocolate mousse	9€
Red berry cheesecake	10€
Traditional crème brûlée	9€
Coffee with mini desserts	11€
Tea with mini desserts	12€

les Artistes BISTROT

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus.



happy hour 16h - 19h



cocktails

MOJITO	11€ 7€
PIÑA COLADA	11€ 7€
SPRITZ	12€ 7€

mocktails

VIRGIN MOJITO	8€ 6€
VIRGIN PIÑA COLADA	8,5€ 6€
MARBRÉ DES ÎLES	8€ 6€

white wines

OCCITANIE/GRAND SUD Cha Cha Cha - Domaine Paul Mas - Pays d'Oc IGP Chardonnay	6€ 5€
---	------------------

RHÔNE Viognier Delas - Pays d'Oc IGP Viognier	7€ 5€
--	------------------

draught beer

CADETTE BLONDE 50cl	8€ 5€
----------------------------	------------------

red wines

BORDEAUX Château de Bordes Quancard - Cheval	6€ 5€
---	------------------

Quancard AOP Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
--	--

BEAUJOLAIS Brouilly - Domaine de Font Curé Maison Aujoux AOP Gamay Noir	7€ 5€
---	------------------

rosé wine

PROVENCE Domaine Casanova Rosé - Vignerons d'Aghione Ile de Beauté IGP	6€ 5€
--	------------------



tea time 11,50€

1 ANY HOT DRINK + THE DESSERT OF THE DAY



ice creams

Glace cream & sorbets, 2 scoops Vanilla / Chocolate / Lime / Apple / Pear / Strawberry	6,5€
Coupe Colonel , lime sorbet & vodka	12,5€
Coupe Williamine , pear sorbet & pear brandy	12,5€
Trou normand , apple sorbet & calvados	12,5€
Coupe des Artistes , raspberry sorbet & raspberry eau-de-vie	12,5€

les Artistes BISTROT

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus.