

les Artistes BISTROT

la carte

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€

entrées

Entrée du jour	10€
Oeuf bio , mayonnaise maison, croûtons	8,5€
Gaspacho tomate, pastèque & poivron rouge	8,5€
Burrata , tomate à l'ancienne & melon, pesto	9,5€
Tartare de saumon , guacamole & vinaigrette mangue-passion	12€
Carpaccio de bœuf , vinaigrette de mangue, parmesan & pignons	12€

plats

Plat du jour	21€
Linguine pomodoro & straciatella	19€
Filet de bar à la sauce vierge, légumes de saison	23,5€
Risotto safrané aux gambas	21,5€
Suprême de volaille fermière , jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre	20,5€
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, mesclun	20,5€
Bavette , sauce poivre & échalote confite, frites fraîches	22,5€
Burger sauce chimichurri, frites fraîches, mesclun	22€

le menu des petits artistes

14€, jusqu'à 12 ans

- Steak haché frites** ou **poulet grillé frites**
- Mousse au chocolat** ou **2 boules de glace**
- Sirup à l'eau** (grenadine, menthe)

salades

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€



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€

glaces & sorbets

Glaces artisanales 2 boules Vanille · Chocolat · Citron vert · Pomme · Poire · Fraise	6,5€
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€



the menu

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€

starters

Daily starter	10€
Free-range egg , homemade mayonnaise & croutons	8,5€
Gazpacho with tomato, watermelon & red pepper	8,5€
Burrata , heirloom tomato & melon, pesto	9,5€
Salmon tartare , guacamole & mango-passion fruit vinaigrette	12€
Beef carpaccio , mango vinaigrette, parmesan & pine nuts	12€

main courses

Daily specials	21€
Linguine pomodoro & stracciatella	19€
Sea bass fillet with sauce vierge, seasonal vegetables	23,5€
Saffron risotto with king prawns	21,5€
Free-range chicken supreme , tarragon jus & mashed potatoes	20,5€
Hand-cut beef tartare , fresh fries & mixed salad	20,5€
Flank steak , pepper sauce & confit shallot, fries	22,5€
Chimichurri burger , fresh fries & mixed salad	22€

the little artists' menu

14€, up to 12 years old

Minced beef steak with fries - OR - Grilled chicken with fries
Chocolate mousse - OR - 2 scoops of ice cream
Water with syrup (grenadine or mint)

salads

"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€



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€

ice creams

Ice 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€