

la carte

les formules du midi

Plat seul **18 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50 €**

Entrée + Plat + Dessert **25 €**

en semaine jusqu'à 14h30, hors jours fériés - un supplément de 2,5€ s'applique aux plats avec un *

à partager

(hors formule)

Assiette de fromages et charcuterie ☼ **25 €**

Planche « Les Artistes » ☼ **19 €**
mozza sticks, onion rings, arancini & jalapeño cheddar

Nachos & guacamole ☼ **10 €**

Houmous & pain pita **12 €**

Assiette de frites fraîches ☼ **7 €**

entrées

Entrée du jour **10 €**

Œuf bio, mayonnaise et croûtons **9 €**

Poireaux vinaigrette **9 €**
moutarde à l'ancienne

Velouté du jour ☼ **11 €**

Tartare de saumon **12 €**

Carpaccio de bœuf **12 €**
vinaigrette de mangue, parmesan & pignons

plats

Plat du jour **21 €**

Pavé de saumon **22 €**
purée de panais, sauce vierge aux grenades

Fish & Chips ☼ **18 €**

Suprême de poulet **18 €**
purée de pommes de terre, carotte rôtie, jus de volaille corsé

Faux-filet **22 €**
frites fraîches, mesclun, sauce béarnaise

Tartare de bœuf **21 €**
au couteau, frites fraîches, mesclun

Burger ☼ **20 €**
bœuf haché, tomate, oignons, cornichons, comté, frites

Penne au pesto **18 €**
tomate, basilic

salades

Salade César « Les Artistes » ☼ **19 €**
poulet pané

Salade végétarienne ☼ **18 €**
avocat, feta & lentilles

Salade gourmande ☼ **19 €**
avocat, feta, lentilles & jambon Serrano

Tartine avocat ☼ **18 €**
guacamole, œuf poché & salade

Poké bowl au saumon ☼ **20 €**
quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu

Poké bowl végétarien ☼ **18 €**
quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu

desserts

Dessert du jour ☼ **12 €**

Clafoutis de saison ☼ **9 €**

Fondant au chocolat ☼ **9 €**
glace vanille

Crème brûlée ☼ **9 €**

Tiramisu pistache ☼ **12 €**

Café gourmand ☼ **11 € ***

Thé gourmand ☼ **12 € ***

glaces & sorbets

Glaces artisanales 2 boules ☼ **7 €**
vanille · chocolat · citron vert · pomme · poire · fraise

Trou normand ☼ **12,50 € ***
sorbet pomme & calvados

Coupe Williamine ☼ **12,50 € ***
sorbet poire & eau-de-vie de poire

Coupe Colonel ☼ **12,50 € ***
sorbet citron vert & vodka

le menu des petits artistes - 14 €

jusqu'à 12 ans

Fish & Chips ou **Nuggets de poulet** & frites

Fondant au chocolat ou **2 boules de glace**

Sirop à l'eau (grenadine, menthe)

Service 12h–14h30 et 19h–22h (22h30 ven / sam) ☼ servi toute la journée

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 menu

weekday lunch deals

Main course only **18 €**

Starter + Main or Main + Dessert **21,50 €**

Starter + Main + Dessert **25 €**

until 2:30pm, excluding public holidays - a €2.50 supplement applies to dishes marked with an *

to share

(not included in the set menus)

Cheese & charcuterie board ☼ **25 €**

"Les Artistes" platter ☼ **19 €**

mozzarella sticks, onion rings, arancini & jalapeño cheddar

Nachos & guacamole ☼ **10 €**

Hummus & pita bread **12 €**

Bowl of fresh fries ☼ **7 €**

starters

Starter of the day **10 €**

Organic egg, mayonnaise & croutons **9 €**

Leeks in vinaigrette **9 €**

wholegrain mustard

Soup of the day ☼ **11 €**

Salmon tartare **12 €**

Beef carpaccio **12 €**

mango vinaigrette, parmesan & pine nuts

mains

Main of the day **21 €**

Salmon fillet **22 €**

parsnip purée, pomegranate & olive-oil dressing

Fish & chips ☼ **18 €**

Chicken suprême **18 €**

mashed potato, roasted carrot, reduced chicken jus

Sirloin steak **22 €**

fresh fries, mixed greens, béarnaise sauce

Hand-cut beef tartare **21 €**

fresh fries, mixed greens

Burger ☼ **20 €**

beef patty, tomato, onions, gherkins, Comté, fries

Penne with pesto **18 €**

tomato, basil

salads

"Les Artistes" Caesar salad ☼ **19 €**

breaded chicken

Vegetarian salad ☼ **18 €**

avocado, feta & lentils

Gourmet salad ☼ **19 €**

avocado, feta, lentils & Serrano ham

Avocado toast ☼ **18 €**

guacamole, poached egg & side salad

Salmon poké bowl ☼ **20 €**

quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing

Vegetarian poké bowl ☼ **18 €**

quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing

desserts

Dessert of the day ☼ **12 €**

Seasonal clafoutis ☼ **9 €**

Chocolate fondant ☼ **9 €**

vanilla ice cream

Crème brûlée ☼ **9 €**

Pistachio tiramisu ☼ **12 €**

Gourmet coffee ☼ **11 € ***

Gourmet tea ☼ **12 € ***

ice cream & sorbets

Artisan ice cream, 2 scoops ☼ **7 €**

vanilla · chocolate · lime · apple · pear · strawberry

Trou normand ☼ **12,50 € ***

apple sorbet & Calvados

Coupe Williamine ☼ **12,50 € ***

pear sorbet & pear brandy

Coupe Colonel ☼ **12,50 € ***

lime sorbet & vodka

the little artists' menu - 14 €

up to age 12

Fish & chips or **Chicken nuggets** & fries

Chocolate fondant or **2 scoops of ice cream**

Fruit cordial (grenadine, mint)

Served 12–2:30pm and 7–10pm (10:30pm Fri / Sat) ☼ served all day

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.