

les Artistes BISTROT

vive l'été !

les formules du midi

en semaine, hors jours fériés

Plat seul - 18€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 21,5€

Entrée + Plat + Dessert - 25€

* un supplément de 2,5€ s'applique aux plats avec un *

entrées

Entrée du jour	10€
Œuf bio , mayonnaise maison, croûtons	8,5€
Gaspacho tomate, pastèque & poivron rouge	8,5€
Carpaccio de bœuf , vinaigrette de mangue, parmesan & pignons	12€

plats & salades

Plat du jour	21€
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, mesclun	20,5€
Bavette , sauce poivre & échalote confite, frites fraîches	22,5€
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€

à partager [hors formule]

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€

desserts

Dessert du moment	12€
Mousse au chocolat maison	9€
Cheesecake aux fruits rouges	10€
* 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€

le menu des petits artistes

14€, jusqu'à 12 ans

Fish & Chips ou Nuggets de poulet & frites
Mousse au chocolat ou 2 boules de glace
Sirop à l'eau (grenadine, menthe)

les Artistes BISTROT

happy summer!



weekday lunch deals

excluding public holidays

Main course only - 18€

Starter + Main or Main + Dessert - 21,5€

Starter + Main + Dessert - 25€

* A €2.50 supplement applies to dishes marked with an *

starters

Daily starter	10€
Free-range egg , homemade mayonnaise & croutons	8,5€
Gazpacho with tomato, watermelon & red pepper	8,5€
Beef carpaccio , mango vinaigrette, parmesan & pine nuts	12€

main courses

Daily specials	21€
Hand-cut beef tartare , fresh fries & mixed salad	20,5€
Flank steak , pepper sauce & confit shallot, fries	22,5€
"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€

to share *[not in menus]*

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€

desserts

Daily dessert	12€
Homemade chocolate mousse	9€
Red berry cheesecake	10€
* 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€

the little artists' menu

14€, up to 12 years old

Fish & chips or Chicken nuggets with fries
Chocolate mousse - OR - 2 scoops of ice cream
Water with syrup (grenadine or mint)