

les formules du midi

en semaine, hors jours fériés

Plat seul - 18€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 21€

Entrée + Plat + Dessert - 25€

entrées

Entrée du jour

Oeuf bio, mayonnaise maison, croûtons

Gaspacho tomate, pastèque & poivron rouge

Burrata, tomate à l'ancienne & melon, pesto

Tartare de saumon, guacamole & vinaigrette mangue-passion

Carpaccio de bœuf, vinaigrette de mangue, parmesan & pignons

plats

Plat du jour

Linguine pomodoro & stracciatella

Filet de bar à la sauce vierge, légumes de saison

Risotto safrané aux gambas

Suprême de volaille fermière, jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, mesclun

Bavette, sauce poivre & échalote confite, frites fraîches

Burger sauce chimichurri, frites fraîches, mesclun

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**

Sirop à l'eau (grenadine, menthe)

salades

Salade César « Les Artistes », poulet grillé & chips de Serrano

Salade d'été, melon, pastèque, feta & Serrano

Salade végétarienne, avocat, feta & lentilles

Salade gourmande, avocat, feta, lentilles & jambon Serrano

Tartine avocat, œuf poché & salade

Poké bowl, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu

Poké bowl au saumon, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu +2€

Poké bowl au poulet grillé, quinoa, avocat & pickles, vinaigrette ponzu +2€

desserts

Dessert du moment

Carpaccio d'ananas, noix de coco & glace vanille

Mousse au chocolat maison

Cheesecake aux fruits rouges

Crème brûlée traditionnelle

Café gourmand +2€

Thé gourmand +3€

glaces & sorbets

Glaces artisanales 2 boules

Vanille · Chocolat · Citron vert · Pomme · Poire · Fraise

Coupe Colonel sorbet citron vert & vodka +3€

Coupe Williamine sorbet poire & eau-de-vie de poire +3€

Trou normand sorbet pomme & calvados +3€

Coupe des Artistes sorbet framboise & eau de vie framboise +3€



weekday lunch deals

excluding public holidays

Main course only - 18€

Starter + Main or Main + Dessert - 21€

Starter + Main + Dessert - 25€

starters

Daily starter

Free-range egg, homemade mayonnaise & croutons

Gazpacho with tomato, watermelon & red pepper

Burrata, heirloom tomato & melon, pesto

Salmon tartare, guacamole & mango-passion fruit vinaigrette

Beef carpaccio, mango vinaigrette, parmesan & pine nuts

main courses

Daily specials

Linguine pomodoro & stracciatella

Sea bass fillet with sauce vierge, seasonal vegetables

Saffron risotto with king prawns

Free-range chicken supreme, tarragon jus & mashed potatoes

Hand-cut beef tartare, fresh fries & mixed salad

Flank steak, pepper sauce & confit shallot, fries

Chimichurri burger, fresh fries & mixed salad

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

Summer salad,
melon, watermelon, feta & Serrano

Vegetarian salad,
avocado, feta & lentils

Gourmet salad,
avocado, feta, lentils & Serrano ham

Avocado toast, poached egg & salad

Poké bowl,
quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing

Salmon poké bowl,
quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing +2€

Grilled chicken poké bowl,
quinoa, avocado & pickles, ponzu dressing +2€

desserts

Daily dessert

Pineapple carpaccio, coconut & vanilla ice cream

Homemade chocolate mousse

Red berry cheesecake

Traditional crème brûlée

Coffee with mini desserts +2€

Tea with mini desserts +3€

ice creams

Ice cream & sorbets, 2 scoops
Vanilla / Chocolate / Lime / Apple / Pear / Strawberry

Coupe Colonel +3€
lime sorbet & vodka

Coupe Williamine +3€
pear sorbet & pear brandy

Trou normand +3€
apple sorbet & calvados

Coupe des Artistes +3€
raspberry sorbet & raspberry eau-de-vie