

LES ENTRÉES

CHIPIRONS FRITS, AÏOLI BLANC	9
GASPACHO ANDALOU, DIPS DE MOZZARELLA	8
TATIN DE BETTERAVE AU CHÈVRE FRAIS	8,5
TERRINE DE COCHON, CHUTNEY D'OIGNON	8
L'ŒUF CROUSTILLANT, PIPERADE RAFRAÎCHIE ET LARD CROQUANT	8,5
HUITRES SPÉCIALES DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE (J. DUPUCH – CAP FERRET)	2,5 pce

ENVIE DE PARTAGE...

SALAISONS DE LA FERME ABOTIA - PAYS BASQUE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ou DE FROMAGE	16
LA PLANCHE DES ARTS BEL ASSORTIMENT MIXTE	21

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS, CONFITURE DE CERISE NOIRE	9
ANANAS RÔTI, CAMEL SALÉ, SORBET DON PAPA BAROKO	9
CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE AUX AGRUMES	8
FRAISES FRAÎCHES, SABLÉ BRETON, GLACE PISTACHE	9
L'ÉCLAIR PAR ALEXIS	9
LA PROFITEROLE DES ARTS, VANILLE BOURBON, CHOCOLAT CHAUD	10
MI CUIT AU CHOCOLAT, SORBET AUX FRUITS D'ÉTÉ	9
TARTE DES DEMOISELLES TATIN, GLACE À LA CRÈME D'ISIGNY	8
CAFÉ GOURMAND	11
CHAMPAGNE GOURMAND	20

STÉPHANE VINDRET MAÎTRE ARTISAN GLACIER

COUPE 3 BOULES AU CHOIX, CHANTILLY	8,5
CAFÉ ARABICA, CAMEL AU BEURRE D'ISIGNY, CHOCOLAT VALRHONA, MENTHE-CHOCOLAT, PISTACHE, RHUM RAISINS, VANILLE BOURBON, BARBE À PAPA, PÂTE À TARTINER, CITRON DE SICILE, FRAISE SENGANA, MANGUE, PASSION, MELON DE FRANCE, PÊCHE DE VIGNE, POIRE WILLIAMS.	

LA DAME BLANCHE	9	CRÊPES OU GAUFRE, CHANTILLY CONFITURE DE FRAISE OU D'ABRICOT	7
CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS..	9	NUTELLA OU CAMEL AU BEURRE SALÉ	8
LE COLONEL	10	SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE, SORBET	3

LES PLATS

ANDOUILLETTE 5A DE TROYES	17
BURGER DES ARTS, NAPPAGE AU CHEDDAR	20
CANNELONI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS FRAIS	18
CARPACCIO DE VEAU COMME UN VITELLO TONNATO	21
LA BELLE ENTRECÔTE DES CAPUS, ÉCHALOTE CONFITE	26
FISH & CHIPS DE COLIN, SAUCE TARTARE	18
LA PIÈCE DU BOUCHER	20
TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN SERVI PRÉPARÉ	20
POÊLÉE D'ENCORNETS EN PERSILLADE	21
TARTARE DE CABILLAUD AUX AGRUMES	20
THON MI CUIT JUSTE SNACKÉ, VINAIGRETTE ASIATIQUE	22
SALADE DE CHÈVRES PANÉS	17
TOMATES CERISE, OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE AU MIEL	
SALADE CÉSAR POULET PANÉ, ŒUF MOLLET, POITRINE FUMÉE	18
PARMESAN, SAUCE CÉSAR, CROUTONS À L'AIL	

SUGGESTIONS DU MOMENT SUR ARDOISE

AU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI SUR L'ARDOISE
EXCEPTÉ LES JOURS FÉRIÉS ET JUSQU'À ÉPUISEMENT DES QUANTITÉS

PLAT DU JOUR	13,90
ENTRÉE + PLAT & CAFÉ	16,90
PLAT + DESSERT & CAFÉ	16,90
FORMULE COMPLÈTE & CAFÉ	18,90

LES MÔMES

JUSQU'À 1.50M (À LA LOUCHE !)



STEAK HACHÉ LIMOUSIN ou POISSON PANÉ, FRITES MAISON ou LÉGUMES, SIROP À L'EAU, BOULE DE GLACE BARBE À PAPA ou PÂTE À TARTINER	14,9
---	------

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUES, CHÈQUES VACANCES ET CARTE AMERICAN EXPRESS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR.



CAFE DES ARTS

BRASSERIE FONDÉE EN 1924