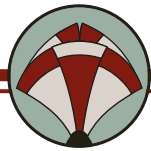




CAFE DES ARTS

BRASSERIE FONDÉE EN 1924

138 COURS VICTOR HUGO, 33000 BORDEAUX
05.56.91.78.46



LES PLANCHES

Planche de charcuteries.....	16
Planche de fromage de brebis	16
La planche des Arts, sélection de charcuteries, fromage de brebis et terrine de cochon.....	21

LES HÛÎTRES

Huitres Spéciales N°3 Les Parcs de l'Impératrice - J. DUPUCH - Cap Ferret Par 6 et plus	l'unité 2,50
---	--------------

DEMANDEZ LE PETIT VERRE DE BLANC QUI VA BIEN !



LES MÔMES

JUSQU'À 1,50M (À LA LOUCHE !)

Steak haché de bœuf français ou filet de colin pané + garniture au choix + sirop à l'eau + boule de glace barbe à papa	14,90
---	-------



AU DÉJEUNER

VOIR L'ARDOISE DU LUNDI AU VENDREDI *

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



GLACES ET SORBETS

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Le Colonel	10
La Dame blanche	9
Le Café ou Chocolat liégeois	9

Coupe 2 boules, chantilly	7
Coupe 3 boules, chantilly	8,50

CAFÉ ARABICA, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, PISTACHE,
CHOCOLAT VALRHONA, RHUM-RAISINS, PÂTE À TARTINER,
VANILLE BOURBON, BARBE À PAPA, CITRON DE SICILE,
FRAISE SENGANA, MANGUE, PASSION, PÊCHE DE VIGNE.

HORS D'ŒUVRE

Les bons « œufs – mayo »	7
Petite frisée aux lardons, gésiers, croutons et œuf mollet.....	8
Terrine de cochon et ses condiments	8
Six beaux escargots au beurre d'ail.....	9
Poireaux vinaigrette à l'échalote, tartare d'œuf.....	7
Petit camembert rôti au lait cru	14
Fouetté d'avocat, crevettes sauce cocktail	8
Rillettes au saumon, toast grillé	8
Salade au chèvre rôti	8 / 16
Salade César aux aiguillettes de poulet	9 / 18

LES POISSONS

Fish and chips	18
Tartare de Saumon aux herbes	21
Aïoli de cabillaud, légumes vapeur	22
Pavé de saumon, beurre blanc au Noilly Prat	21

LES VIANDES

La pièce du boucher.....	20
Andouillette de Troyes sur le grill	17
Le Burger des Arts	21
Boudin basque de Christian Parra sur la plancha	19
Rognons de veau à la graine de moutarde.....	18
La belle entrecôte cuite sur la braise	28
Coquillettes au jambon Serrano et copeaux de fromage	16
Cuisse de poulet rôti, pain frotté à l'ail et jus de cuisson	17
Tartare de bœuf servi préparé	20
Selle d'agneau rôtie, jus réduit.....	22

Garnitures en supplément, frites maison, haricots verts, coquillettes,
purée au beurre ou légumes vapeur. 3,50

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de fromage de brebis, salade verte	9
La célèbre profiterole des Arts	12
Crème brûlée à la vanille	7
Le riz au lait gourmand, mendiant et caramel salé.....	8
Pot de mousse au chocolat	7
Gros baba bouchon ivre de rhum	12
Tarte des Demoiselles Tatin, crème d'Isigny.....	8
Mi cuit au chocolat noir, crème anglaise	8
Le café très gourmand.....	11
Le café des anciens, espresso, pruneaux au vin rouge et aux épices.....	6
Irish Coffee	10

ENGLISH
MENU



* EXCEPTÉ LES JOURS FERIÉS ET JUSQU'À ÉPUISEMENT DES QUANTITÉS

Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèques, par chèques vacances et carte American Express.

Notre cuisine est élaborée à l'aide de produits frais cuisinés sur place par nos soins. Tributaires de nos producteurs, veuillez nous pardonner si l'un de nos plats était momentanément en rupture.
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de votre serveur.