



—≡≡ CAFE DES ARTS ≡≡—

# BRASSERIE POPULAIRE

DEPUIS 1924

## Entrees

Les oeufs mimosa -3,90 Crème froide de petits pois, feta -4,40  
L'oeuf parfait, crème de maïs au paprika fumé, gésiers -4,70  
Trois huîtres N°4 du bassin, vinaigre échalote -6 Six crevettes mayonnaise -6  
Chiffonade de jambon truffé -5,80 Assiette de jambon Serrano -5,40  
Couteaux en persillade -5,90 Salade de quinoa, agrumes, herbes fraîches -3,90  
Asperges vertes, ricotta, huile d'olive, piment d'Espelette -4,80

## Plats

Tartare de boeuf servi préparé, frites maison -12,20  
Saucisse de Toulouse, purée, jus de viande au thym -10,60  
Andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne, frites maison -11,90  
Grillade du boucher, sauce au poivre, frites maison -13,60  
Gratin de macaroni au jambon truffé -11,20  
Risotto à l'aïl des ours et légumes printaniers -11,80  
Filet de merlu sauce chorizo, petits pois -12,90  
Steak de thon, marinade thaï, mousseline de carotte à l'huile de sésame -13,90  
Salade Caesar au poulet croustillant -11,20  
Salade des Arts, gésiers, maïs, feta, oeuf, oignons rouges -11,20

### EN ACCOMPAGNEMENT DES PLATS PRINCIPAUX

Changement de garniture -1,00

**Garniture supplémentaire :** Salade -2,50 Frites maison -2,90 Purée au beurre -3,20  
Légumes du moment -3,20 Sauce maison -1,00

## Fromages et desserts

Brebis basque, Beaumont de Savoie, crémeux au Bleu d'Auvergne et salade  
1 fromage -4,60 / 2 fromages -5,50 / 3 fromages -6,40

Eclair au café -3,90 Ile flottante, crème anglaise, caramel -3,90 Crêpe au sucre -2,80  
Crème brûlée caramel au beurre salé -4,90 La profiterole des Arts -5,40 Tarte à la rhubarbe -4,80  
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise -4,20 Poire pochée verveine, mousse chocolat blanc, sablé -4,60

Café liégeois, Chocolat liégeois, Dame blanche -5,90 Le Colonel -6,40  
Glaces et sorbets au choix, la boule -2,00

## Menu enfant -11,00

Sirop - Poulet pané ou poisson du jour, frites ou purée - Crêpe sucre ou boule de glace

# Avec votre repas — BOISSONS A LA VERSE

25cl

|   |      |
|---|------|
| Sirop à l'eau.....  | 2,00 |
| Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier.....                     | 2,50 |
| Diabolo, Fuzz tea pêche.....                                | 2,50 |
| Jus d'orange, pomme, banane ou ananas.....                  | 2,50 |
| Pelforth blonde 5,8°.....                                   | 3,00 |
| Panaché, Monaco, Tango, Twist.....                          | 3,30 |
| Picon bière.....  | 3,50 |
| Affligem 6,7° bière d'abbaye, Mort Subite blanche 4,2°..... | 3,50 |
| Lagunitas 6,2° IPA californienne.....                       | 3,90 |

## VINS AU VERRE ET EN CARAFES

|                        | Verre<br>12,5cl | Quart<br>25cl | Pot Lyonnais<br>46cl | Bouteille<br>75cl |
|------------------------|-----------------|---------------|----------------------|-------------------|
| AOC Bordeaux Rouge     | 2,30            | 4,60          | 8,50                 | 13,80             |
| AOC Bordeaux Blanc     | 2,30            | 4,60          | 8,50                 | 13,80             |
| IGP Ile de Beauté Rosé | 2,50            | 5,00          | 9,20                 | 15,00             |

## Cocktails 15cl

### LA PISCINE DES ARTS -6

Lillet rosé, sirop de pamplemousse rose, tonic

### APEROL SPRITZ -6

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

### NEGRONI -6

Martini rouge, Campari, gin

### MOJITO -6

Bacardi, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, menthe

### VIRGIN MOJITO -4,5

Citron vert, sucre roux, eau gazeuse, menthe

## Aperitifs

Ricard 2cl -2,5

Mauresque, tomate, perroquet 3cl -2,8

Kir cassis, Cardinal 12,5cl -3

Kir aux bulles 12,5cl -4,5

Suze 5cl -4 Suze cassis 6cl -4,5

Martini, pineau, porto rouge ou blanc 5cl -4

Lillet rouge, blanc, rosé 6cl -5

Americano 15cl -6

Whisky, rhum, gin, vodka, téquila 4cl -4,5

## Vins en bouteille 75cl / Verre 12,5cl

### ROUGE

Cht Bernon, AOC Médoc -17 / 3,5

Cht de l'Hoste, AOC Entre Deux Mers Rouge -23

Cht Carbon d'Artigues, AOC Graves -24 / 4

Cht Le Couvent, AOC St Emilion Grand Cru -37

Cht Coucheroy, AOC Pessac Léognan -39

Les Hauts de Pez, AOC Saint Estèphe -49

### BLANC

Cht Carbon d'Artigues, AOC Graves -21 / 3,5

Tariquet Classic, IGP Côtes de Gascogne -17

Tariquet lères Grives, IGP Côtes de Gascogne -24 / 4

### ROSÉ

Cht de l'Hoste, AOC Bordeaux -18

Mado en Provence, AOC Côtes de Provence -20 / 3,5

### BULLES

Scalini, DOC Prosecco -23 / 4

Mahé Leroy, AOC Champagne -60

### LES EAUX

Vittel plate 50cl -3 / 1L -4

San Pellegrino gazeuse 50cl -3,5 / 1L -4,8

## Digestifs 4cl

Cognac VS, Armagnac VS, Calvados -4,8 Manzana - 4,5

EDV de poire, Get 27, Menthe Pastille, Baileys -5

Irish, Jamaican, French coffee -6

Supplément sirop, tranche -0,30, supplément soda -1,00

## Cafeterie

Expresso -1,9

Décaféiné, allongé -2,2 Noisette -2,3

Café crème, Thés et infusions -3,9