



—≡≡ CAFE DES ARTS ≡≡—

BRASSERIE POPULAIRE

DEPUIS 1924

Entrees

Les oeufs mimosa -3,90 Soupe de butternut au curry et lait de coco -4,30
L'oeuf parfait, velouté de champignons et noisettes -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
Carpaccio de betterave, chantilly au bleu d'Auvergne, pomme verte, noisettes -5,80
Poireau grillé, hareng fumé, crème fouettée citron -5,60 Cassolette de pleurotes persillade -5,80

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
Cuisse de canard confite, sauce vin rouge, pommes sarladaises -15,90
Lasagnes végétariennes, butternut, chèvre et épinards -12,80
Salade de chèvre chaud au miel, noix, jambon Serrano -12,90
Salade Caesar au poulet croustillant -11,20 Risotto aux gambas et légumes du moment -15,70
Filet de truite, crème de poireaux et épinards, mousseline de panais -14,90

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
Ile flottante, crème anglaise et caramel -3,90 Crêpe au sucre -2,80
Crème brûlée à la fleur d'oranger -4,90 La profiterole des Arts -5,40
Riz au lait, caramel au beurre salé -5,6 Mi-cuit au chocolat, crème anglaise -4,20
Tarte tatin à la banane, glace vanille et chantilly -5,80
Prunes rôties au romarin, cream cheese au miel, tuile amande -5,20
Café liégeois, Chocolat liégeois, Dame blanche -5,90 Le Colonel vodka 2cl -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.....	2,50
Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier.....	2,80
Diabolo, Fuzz tea pêche.....	2,80
Jus d'orange, pomme, banane ou ananas.....	2,80
Pelforth blonde 5,8°.....	3,50
Panaché, Monaco, Tango, Twist.....	3,80
Affligem 6,7° bière d'abbaye, Mort Subite blanche 4,2°.....	4,00
Lagunitas 6,2° IPA californienne, Fisher Dorelei ambrée 6,3°.....	4,30
Picon bière.....	4,30

VINS AU VERRE ET EN CARAFES

	Verre 12,5cl	Quart 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
AOC Bordeaux Rouge	2,50	5,00	9,20	15,00
AOC Bordeaux Blanc	2,50	5,00	9,20	15,00
IGP Ile de Beauté Rosé	2,80	5,60	10,30	16,80

Cocktails 15cl

LA PISCINE DES ARTS -6
Lillet rosé, sirop de pamplemousse rose, tonic
APEROL SPRITZ -6
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
NEGRONI -6 / 5cl
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

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 alcool 4cl -6	

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

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

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

Cafeterie

Expresso	-1,9	
Décaféiné, allongé	-2,2	Noisette -2,3
Café crème, Thés et infusions	-3,9	