Nos entrées

Os à moelle en gouttière 10,90
thym et fleur de sel

Velouté de lentilles corail au lait de coco 10,90
œuf poché, bacon , enoki frits

Ravioles du Royans à la truffe 11,90
crème de champignons et de truffe, shimeji, quenelle de ricotta

Camembert pané 14,90
chapelure panko, confiture de myrtilles

Cromesquis de chorizo et gambas 14,90
ponzu, mayonnaise épicée, fondue d'oignons

Ballotine de saumon 15,90
avocat brûlé, œufs de saumon, pickles de concombre,
chantilly aux herbes, gel citron

Foie gras marbré mi-cuit 20,90
figue, charbon végétal et Monbazillac, confiture de figues

Nos plats

Tartare de bœuf Charolais aux couteaux 180g 21,50
classique ou à l'italienne, frites maison

Bol des Artistes 19,90
salade romaine, tomates cerises, filet de poulet pané,
lard fumé, champignons, avocat, Grana Padano, concombre,
éclats de noisettes, sauce César

Rigatoni à la crème de butternut 20,50
burratina, pesto rouge, huile verte

Pièce du boucher 22,90
bœuf Black Angus au chimichurri rouge épicé, frites gourmandes, salade

Ballotine de volaille farcie 24,90
au nori et au sésame, sauce satay à la cacahuète,
pressé de pommes de terre, légumes glacés

Magret de canard laqué teriyaki 27,90
fruits rouges, crème de butternut, légumes glacés

Selle d'agneau 29,90
farcie aux pruneaux et au foie gras, sauce au miel et aux épices,
pressé de pommes de terre, poêlée de champignons, aïoli, échalote confite

Noix d'entrecôte prestige ~300g 35,50
beurre maître d'hôtel maison ou sauce au choix*, frites gourmandes

Noix de Saint-Jacques snackées 32,50
risotto au miso rouge, poêlée de champignons

Retour de pêche selon arrivage
demandez-nous

Burger gourmand des Artistes 23,90
bœuf français façon bouchère, lard fumé, œuf au plat, comté, roquette,
oignons confits au miel, sauce moutardée, frites maison ou salade

Burger façon César 20,90
filet de poulet pané, lard fumé, crudités, sauce César, frites maison ou salade

Planche de charcuteries 22,90
terrine du moment, sélection de charcuteries

Nos signatures 12,90

Dôme exotique
mousse au litchi, insert à la framboise, financier croustillant coco

Chou à la pistache et à la framboise
crème pâtissière à la pistache, insert framboise

Tarte Tatin à l'ancienne
caramel beurre salé, crème fraîche
suppl. flambage au Calvados 3cl +5

Nos classiques 10,50

Assiette de fromages
trois fromages du moment, confiture de myrtilles

Pain perdu brioché
caramel beurre salé, glace vanille, chantilly vanillée maison
suppl. flambage au rhum ambré 3cl +5

Tiramisu
mirabelles, noix de pécan, sirop d'érable

Mi-cuit au chocolat
sorbet à la poire (10 minutes d'attente)

Pavlova aux fruits rouges
meringue, compotée de fruits rouges, chantilly vanillée maison

Affogato des Artistes 5
glace vanille nappée d'un espresso et surmontée de chantilly

Café / thé gourmand 11,90
3 mignardises, café ou thé

Bulle gourmande 19,50
3 mignardises, coupe de champagne

Coupe des Artistes 14,90
glaces : vanille, chocolat, sorbet poire Williams
sauce chocolat, poire, chantilly, amandes effilées

Coupes alcoolisées 14,90

Coupe glacée Châtaigne
2 boules marron, 4cl de liqueur de châtaignes

Coupe glacée Rhum-raisins
2 boules rhum-raisins, 4cl de rhum ambré

Coupe glacée Poire
2 boules poire, 4cl de poire Williams

Coupe glacée Colonel
2 boules citron vert, 4cl de vodka Zubrówka Biala

Cocktails dessert

Irish Coffee 7,50
Espresso Martini 10,70
Madeleine 10,70

Coupe de glace à composer

1 boule 4,80
2 boules 8,80
3 boules 11,90

glaces : vanille, chocolat noir Suisse, pistache,
rhum-raisins, marron avec brisures de marrons glacés, café

sorbets : fraise, mangue, citron vert, noix de coco, poire Williams

topping +1€ : chantilly, sauce chocolat, coulis de fruits rouges,
caramel beurre salé, financier coco, amandes effilées

Boissons chaudes

Café, café allongé, décaféiné 2,50
Double café 4,90
Café crème 3,90
Cappuccino, café viennois 5,50
Chocolat chaud maison 6,90
Thé ou infusion 5,50
Latte au choix 6,90
Chaï, macadamia, caramel beurre salé, vanille, ube, pumpkin, maple spice

Menu enfant 14,00 -12 ans

sirop à l'eau, coca, limonade ou jus de fruit (20 cl)
cheeseburger avec au choix frites ou rigatoni au beurre
ou
filet de poulet pané avec au choix frites ou rigatoni au beurre
1 boule de glace ou gâteau qui pleure au chocolat

Formule déjeuner

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 18
Entrée + plat + dessert 20,50

Entrées 5,50

Velouté de butternut
Feuilleté épinards, chèvre et miel
Œufs mayonnaise

Plats 15,50

Linguine all'arrabbiata
Croque-monsieur (version madame +1€), frites, salade
Grillade du moment, frites, salade
Plat du jour

Desserts 5,50

Île flottante, amandes effilées, caramel beurre salé
Gâteau aux pommes et son crumble
Gâteau qui pleure au chocolat
Dessert du jour