

LES ARTISTES

Café & Restaurant / Brunch

www.cafelesartistes.fr



Consulter notre menu
Scan and translate your menu

OUVERT 7j / 7j de 8h à 2h du matin
Dîner servi jusqu'à 23h30



Nos Entrées

Gratiné de lardons	9,00 €
<i>Pommes de terre, oignons et chèvre</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	11,00 €
<i>Croûtons et emmental râpé</i>	
Camembert rôti	11,00 €
<i>Chapelure, au miel et thym</i>	
Curry Bowl végétarien aux œufs	12,00 €
Ravioles de cèpes	16,00 €
<i>Au pesto rouge et parmesan</i>	
Foie gras	16,00 €
<i>Avec ses toasts grillés et confiture d'oranges et figues</i>	

À PARTAGER

Assiette de fromages	12,00 €
<i>Roquefort, Cantal, Saint-Nectaire, chèvre et camembert</i>	
Assiette de charcuterie	15,00 €
Casse-croûte DES ARTISTES	32,00 €
<i>Roquefort, chèvre, camembert, saucisson, chorizo, jambon blanc, jambon de pays Serrano, rillettes et pâté</i>	

Les Plats d'hiver

Poêlée de saucisses Lyonnaise	18,00 €
<i>Pommes de terre, œuf dur, oignons rouges, pistache</i>	
Confit de canard	18,00 €
<i>Haricots verts, champignons, salade, tomates, oignons.</i>	
Spaghetti guanciale	19,00 €
<i>Carbonara revisitée avec guanciale, roquette, parmesan, jaune d'œuf</i>	

Les Poissons

Tagliatelles aux gambas	19,00 €
Pavé de saumon	21,00 €
<i>Avec risotto</i>	
Daurade grillée entière	22,00 €
<i>Accompagnée de sa ratatouille maison</i>	
Brochette de noix de Saint Jacques	36,00 €
<i>Avec sa poêlée de légumes</i>	

Les Viandes

Brochette filet mignon de porc	19,00 €
<i>Gratin dauphinois, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Tartare de bœuf au couteau.....	22,50 €
<i>Frites maison</i>	
Rumsteck façon tournedos	23,00 €
<i>Avec ses pommes de terre sarladaises</i>	
<i>Sauce au choix servie à part : Béarnaise, poivre ou bleue</i>	
Tartare de bœuf poêlé au Saint-Nectaire.....	25,00 €
<i>Frites maison</i>	
Biryani d'agneau.....	25,00 €
<i>Crème d'épinard autour d'un riz basmati avec raïta</i>	
Magret de canard en entier.....	27,00 €
<i>Avec sa purée de potimarron, sauce miel & café</i>	

Les Burgers

Cheese burger de bœuf.....	19,50 €
<i>Pastrami au cheddar, sauce burger & frites maison</i>	
Fishburger au saumon.....	19,50 €
<i>Sauce tartare & frites maison</i>	

Toutes nos viandes d'origine française ou de l'U.E. sont livrées quotidiennement par la boucherie la Nivernaise. Si vous êtes allergique à certains aliments veuillez en informer un membre de notre personnel.

Nos Desserts

Crème brûlée	9,00 €
Moelleux au chocolat	10,00 €
<i>Et sa glace vanille, crème anglaise</i>	
Pain perdu.....	10,00 €
<i>Avec 1 boule de glace "amande-chocolat-vanille"</i>	
La traditionnelle "Coupe Colonel"	10,90 €
<i>2 boules de sorbet citron vert et 2 cl de vodka</i>	
Tarte Tatin à la pomme.....	11,00 €
<i>Et sa crème fraîche</i>	
Café ou thé gourmand.....	13,00 €
<i>Macaron, tiramisu au chocolat, boule de glace</i>	

Trio de Glaces Artisanales

Au choix.....	10,90 €
----------------------	----------------

Sorbets : Mangue / Citron vert

Glaces : Vanille / Chocolat / Fraise / Coco / Café
Caramel beurre salé / Amande chocolat vanille

CHAMPAGNES

Mercier - Brut - 75 cl.....	65,00 €
Moët & Chandon - Brut Impérial - 75 cl.....	79,00 €
Ruinart - Brut - 75 cl	95,00 €
Ruinart - Blanc de Blancs - 75 cl.....	149,00 €
Dom Pérignon - Brut - 75 cl	349,00 €

Boissons Fraîches

Jus de fruits 5,50 €

Citron vert / Cranberry / Banane / Mangue / Tomate / Abricot

Ananas / Pomme / Orange / Fraise / Fruit de la passion

Coca-Cola - 33 cl..... 5,50 €

Coca-Cola Zero - 33 cl..... 5,50 €

Schweppes - 25 cl..... 5,50 €

Orangina - 25 cl..... 5,50 €

Limonade - 33 cl..... 5,50 €

Thé glacé maison - 25 cl.. 5,50 €

Fruit pressé..... 6,50 €

Eaux

Plate - 33 cl..... 4,20 €

Plate - 75 cl..... 7,50 €

Plate - 100 cl..... 8,50 €

Gazeuse - 75 cl..... 7,50 €

Gazeuse - 100 cl..... 8,50 €

Perrier - 33 cl..... 5,50 €

Boissons Chaudes

Expresso - Décaféiné..... 2,80 €

Café noisette 3,00 €

Café allongé..... 3,00 €

Double expresso 5,00 €

Café crème 5,00 €

Chocolat chaud..... 5,00 €

Thé à la menthe fraîche .. 5,00 €

Thé au lait..... 5,00 €

Cappuccino..... 6,00 €

Café Viennois 6,00 €

Chocolat Viennois 6,00 €

Grog..... 8,50 €

Vin chaud..... 7,50 €

Thé ou infusion..... 5,00 €

Digestifs (4 cl)

Amaretto 7,50 €

Cointreau 8,50 €

Get 27 - Get 31..... 8,50 €

Bailey's..... 8,50 €

Vieille prune 9,00 €

Mirabelle 9,00 €

Poire 9,00 €

Irish coffee 11,00 €

Armagnac 11,00 €

Calvados..... 11,00 €

Cognac..... 11,00 €

Rhum Zapaca 23..... 19,00 €
(Guatemala)

Bières

Pressions

	25 cl	50 cl
Bière du mois	4,90 €	9,00 €
Bière du moment	5,20 €	9,50 €
Bière Blanche	5,20 €	9,50 €
La Chouffe - 8° (Belgique)	5,20 €	9,50 €
St Omer - 5° (France)	4,50 €	8,50 €
IPA	5,20 €	9,50 €

Apéritifs

Coupe de Champagne - 12 cl.....	12,00 €
Kir Royal - 12 cl.....	12,50 €
Kir - 14 cl.....	5,50 €
Pastis 51 - 4 cl.....	6,00 €
Ricard - 4 cl.....	6,00 €
Martini - 6 cl.....	6,50 €
Rouge ou blanc	
Campari - 6 cl.....	6,50 €
Coupe de Prosecco - 12 cl.....	7,00 €
Bouteille de Prosecco - 75 cl.....	39,00 €

Alcools Supérieurs

Sur la Route du Rhum

Havana Club - 7 ans (<i>Cuba</i>).....	9,00 €
Don Papa - 7 ans (<i>Philippines</i>).....	10,00 €
Diplomatico - 12 ans (<i>Venezuela</i>).....	10,00 €
El dorado - 15 ans (<i>Guyane Britannique</i>).....	12,00 €

Whiskies

J&B.....	8,00 €	Chivas Regal.....	10,00 €
Aberlour.....	9,00 €	Laphroaig.....	10,00 €
Jameson.....	9,00 €	Black Label.....	11,00 €
Jack Daniel's.....	10,00 €	Nikka.....	12,00 €

Gins

Bombay Sapphire.....	9,00 €	Hendrick's.....	12,00 €
----------------------	--------	-----------------	---------

Vodkas

Absolut Vodka.....	9,00 €	Grey Goose.....	12,00 €
--------------------	--------	-----------------	---------

HAPPY HOUR 7 €

De 16 h à 20 h du lundi au dimanche

Coupe de Champagne

Cocktails

Pintes en pression

COCKTAILS 10 €

CAIPIRINHA

Cachaça 5 cl, citron vert, sucre de canne, glace pilée

COSMOPOLITAIN

Vodka 5 cl, cointreau, jus de citron de vert, jus de cranberry

CAIPIROSKA

Vodka 5 cl, citron vert, sucre de canne, glace pilée

BLOODY MARY

Vodka 5 cl, jus de tomate, épices

MOJITO

Rhum 5 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, glace pilée

SEX ON THE BEACH

Vodka 5 cl, sirop de melon, Chambord, jus de cranberry, jus d'ananas

PIÑA COLADA

Rhum 5 cl, glace coco, jus d'ananas

SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

MOSCOW MULE

Vodka 5 cl, citron vert, menthe fraîche, Ginger Beer

EXPRESSO MARTINI

Vodka 5 cl, liqueur de café, sucre de canne, expresso

FRAISE EXOTIQUE

Vodka 5 cl, nectar de fraise, nectar de fruit de la passion, sirop de vanille

STRAWBERRY BAÏQUIRI

Rhum blanc 5 cl, sirop de sucre de canne, nectar de fraises, jus de citron vert

COCKTAIL DU JOUR

Selon l'humeur du barman

MOCKTAILS 8 €

ABRICOT FRAPPÉ

Jus d'abricot, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise

RED LIPS

Menthe fraîche, citron, purée de fruits rouges, jus de cranberry

ROLLING PEACH

Limonade, sirop de grenadine, jus d'abricot

FLEUR D'AMOUR

Jus de banane, jus de mangue, jus d'ananas, grenadine

MOJITINA

Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de canne, glace coco

VIRGIN MOSCOW MULE

Concombre, citron vert, menthe fraîche, Ginger Beer

COCKTAIL DU JOUR

Selon l'humeur du barman

NOS VINS



Les ROUGES

	14 cl	50 cl	75 cl
Madiran AOP <i>Esprit de Torus</i>	5,50 €	20,00 €	29,00 €
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP <i>Domaine du Vallon</i>	5,70 €	20,00 €	29,00 €
Bordeaux AOP <i>Les Mercadières</i>	5,70 €	20,00 €	29,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Maison Audebert & Fils</i>	7,20 €	22,00 €	33,00 €
Brouilly AOP <i>La Chapelle de Venenge</i>	6,70 €	24,00 €	36,00 €
Pic Saint-Loup AOP  <i>Domaine des Hortasses</i>	7,20 €	26,00 €	36,00 €
Bourgogne AOP <i>“Pinot Noir” - André Ducal</i>	7,50 €	26,00 €	38,00 €
Saint Émilion AOP <i>Château Fournay - “Petit Fournay”</i>	7,80 €	26,50 €	39,50 €
Crozes-Hermitage AOP <i>Calunas</i>	8,20 €	28,00 €	42,00 €
Côteaux du Languedoc AOP <i>Château Puech-Haut “Tête de Bélier”</i>	-	-	60,00 €
Saint Julien AOP <i>Aspirant de Beychevelle</i>	-	-	79,00 €
Châteauneuf-du-Pape AOP <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i>	-	-	79,00 €
Moulis-en-Médoc AOP <i>Château Chasse-Spleen</i>	-	-	89,00 €
Volnay AOP <i>Domaine Bitouzet Prieur</i>	-	-	99,00 €

Les ROSÉS

	14 cl	50 cl	75 cl
Pays d'Oc IGP <i>“Gris Blanc” - Gérard Bertrand</i>	7,00 €	24,00 €	33,00 €
Côtes de Provence AOP <i>“M de Minuty” - Château Minuty</i>	8,20 €	28,00 €	42,00 €

Les BLANCS

	14 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Gascogne IGP <i>Colombelle “La Belle Vie ”</i> <i>Vignerons Plaimont</i>	5,70 €	20,00 €	29,00 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP <i>“Clos des Orfeuilles” - Castel Frères</i> 	6,80 €	23,00 €	33,00 €
Côtes de Gascogne IGP (Moelleux) <i>“XVIII Saint Luc” - Vignerons Plaimont</i>	6,80 €	23,00 €	33,00 €
Quincy AOP <i>Domaine des Croix</i>	7,60 €	26,00 €	38,00 €
Chablis AOP <i>“Le Finage” - La Chablisienne</i>	8,20 €	28,00 €	42,00 €
Pouilly-Fuissé AOP <i>Château Beauregard</i>	-	-	59,00 €

Les Omelettes

Servies de 9 h à midi

Nature	10,00 €
Fromage	12,00 €
Jambon blanc	12,00 €
Mixte - Jambon et fromage	14,00 €

La Formule Enfant

Une boisson : Sirop à l'eau ou diabolo ou jus de fruits

Un plat : Burger de bœuf au cheddar ou jambon blanc
ou steak haché ou pavé de saumon avec frites maison

Un dessert : Boule de glace ou moelleux chocolat

15,90 €

Le Brunch DES ARTISTES

*Tous les dimanches
et jours fériés*

Une boisson chaude
Au choix

**Un verre de jus
d'orange pressée**

Viennoiseries

Un plat au choix :
Viande ou poisson

Le dessert du jour :
Consultez l'ardoise

32 €

La Formule Petit Déjeuner

De 8h à midi

Une boisson chaude
Au choix

**Un verre de jus
d'orange pressée**

Croissant
ou
Pain au chocolat

ou
Tartines
Beurre et confiture

12 €

LES ARTISTES

Café & Restaurant / Brunch
www.cafelesartistes.fr

OUVERT 7j / 7j de 8h à 2h du matin
Dîner servi jusqu'à 23h30

Prix nets TTC - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Création et impression - www.menu-creation-online.com



*Consulter notre menu
Scan and translate
your menu*