

FORMULES DU JOUR

SERVICES MIDI ET SOIR SAUF VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR.

MENU
BEAUX-ARTS 18,90€
Entrée - Plat

MENU
GOURMAND 21,90€
Plat - Café gourmand

MENU DU
MARCHÉ 24,90€
Entrée - Plat - Café gourmand

. Entrée du marché

. Poisson du marché
ou
. Viande du marché

. Café gourmand

GRANDES ASSIETTES

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 23,50€

Focaccia de légumes grillés, copeaux de parmesan, Tomates en tartare, avocat, melon, œuf au plat, concombre farçi au chèvre, pousse de soja, taboulé, salade

ASSIETTE OCÉANE 25,50€

Tartare de thon, poisson de la criée, avocat, crevettes, truite fumée, terrine de poisson, pousses de soja, melon, salade

ASSIETTE DU BOUCHER 27,50€

Émincé de bœuf grillé, jambon Serrano, lomo séché, chorizo, coppa, émincé de magret grillé, Rocamadour, salade

MENU
MOM'ARTS 12,90€
Réservé aux enfants de -12 ans.

. Steak hâché
ou filet de poisson

Purée maison

. Glace

CARTE DU BISTRO

SERVICES MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI.

MENU ARTS DECORATIFS 28,90€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

MENU CONTEMPORAIN 35,90€

Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES 14,90€

- . Tartare de thon au couteau, citron vert, roquette, pousses de soja
 - . Terrine de foie gras mi-cuit, pain d'épices, confit d'oignons (Supp. 5€)
 - . Tomates en tartare, crumble curry, Burrata et pesto vert
 - . Focaccia de magret fumé, légumes grillés et copeaux de parmesan
 - . Planche de charcuteries
- Coppa, lomo séchés de la ferme Abotia (Pays-Basque), jambon Serrano, chorizo

PLATS 23,00€

- . Entrecôte grillée 250 grs., échalotes confites (Supp. 5€)
- . Souris d'agneau confite à la provençale, ratatouille
- . Emincé de magret de canard grillé, sauce au poivre vert
 - . Poisson de la criée, légumes de saison
 - . Pavé de bœuf grillé sauce marchand de vin

DESSERTS 9,00€

- . Tarte au citron, coulis exotique
- . Île flottante caramel et noisettes concassées
 - . Millefeuille revisité aux fruits de saison
- . Canelé bordelais, sauce chocolat, chantilly et glace vanille
 - . Duo de mousse, chocolat et coco
 - . Assiette de Brebis et Rocamadour
 - . Coupe de glace (3 boules)

PARFUMS AU CHOIX :

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, citron vert, caramel beurre salé, rhum-raisins, mangue.
Toutes nos glaces sont élaborées par « Fleur de Sel », Maître Artisan Glacier.