



# NOS MENUS



# NOTRE CARTE

## Menu ART 28 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

### ENTRÉES

Soupe glacée de poivrons au mascarpone, accras de poissons, chantilly au piment d'Espelette

OU

Cheesecake salé, tartare de tomates, huile, basilic et chips de chorizo

### PLATS

Agneau façon kefta, galette de maïs, sauce yaourt, jus corsé

OU

Brochette de poisson, tagliatelles de légumes au kasha

### DESSERTS

Gâteau fondant à la coco, ananas, coulis nutella

OU

Smoothie de fraises, chantilly amande, mikado feuilleté

## Menu HOME 36 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

### ENTRÉES

Cubes de saumon marinés, houmous de haricots rouges, pain suédois, moutarde au miel

OU

Médaille de foie gras sur une brioche perdu, chutney d'abricots à la sauge

### PLATS

Filet de dorade rôti, barigoule d'artichauts carottes à l'huile de truffes

OU

Pièce de Bœuf flambée au thym, tarte fine d'oignons et pommes de terre, jus corsé

### DESSERTS

Nage de nectarine, financier au thé vert sorbet bubble tea

OU

Mille feuilles pommes au romarin, sorbet pommes vertes

## Menu du jour 19,90 €

(uniquement les midis du lundi au vendredi)

### Entrée (6 €)

~ ~ ~

### Poisson ou viande (12,50 €)

~ ~ ~

Faisselle (coulis, crème ou nature) ou Assiette de fromages ou Dessert (5 €)



## Salade repas 18,00 €

(uniquement les midis du lundi au vendredi)

### Terre

Salade, crudités, jambon cru, toast fourme

### Mer

Salade, saumon fumé, rillettes de thon, gambas, crudités

## Carpaccio 18,00 €

bœuf, frites et salade



## Menu Enfant 12 €

Filet de poulet ou Filet de poisson

~ ~ ~

Glace 1 boule

## Entrées

Soupe glacée de poivrons au mascarpone, accras de poissons, chantilly au piment d'Espelette ..... 12 €

Cheesecake salé, tartare de tomates, huile basilic et chips de chorizo, ..... 12 €

Cubes de saumon marinés, houmous de haricots rouges, pain suédois, moutarde au miel ..... 16 €

Médaille de foie gras sur une brioche perdue, chutney d'abricots à la sauge ..... 16 €

## Poissons

Brochette de poisson, tagliatelles de légumes au kasha ..... 17 €

Filet de daurade rôti, barigoule d'artichauts, carottes à l'huile de truffes ..... 19 €

Homard entier, légumes de saison (sur réservation 24 h avant) ..... Prix selon arrivage

## Viandes

Agneau façon kefta, galette de maïs sauce yaourt, jus corsé, ..... 17 €

Pièce de Bœuf flambée au thym, tarte fine d'oignons et pommes de terre, jus corsé ..... 22 €

Suprême de volaille, risotto, jus corsé ..... 18 €

Pièce de Bœuf, foie gras poêlé ..... 28 €

## Fromages

Assiette de fromages ..... 5 €

Faisselle (coulis, crème ou nature) ..... 4 €

## Desserts

Gâteau fondant à la coco, ananas, coulis nutella ..... 8 €

Smoothie de fraises, chantilly amande, mikado feuilleté ..... 8 €

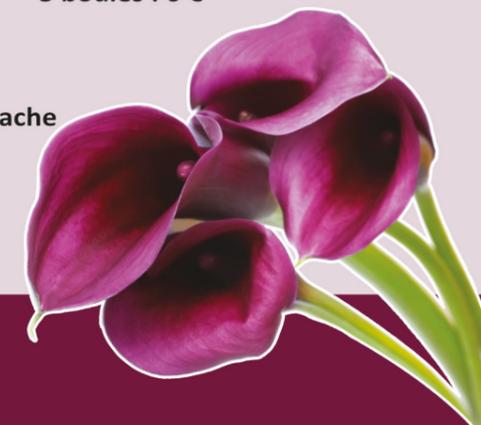
Nage de nectarine, financier au thé vert, sorbet bubble tea ..... 10 €

Mille feuilles pommes au romarin, sorbet pommes vertes ..... 10 €

## Glaces 1 boule : 2 € 2 boules : 4 € 3 boules : 6 €

Parfums selon disponibilité :

- Vanille • Chocolat • Fraise • Café • Pistache
- Framboise • Caramel • Chocolat blanc
- Citron vert • Mangue • Coco
- Menthe chocolat • Passion • Cassis
- Pomme verte • Rhum raisin...



# L Art HOME

# RESTAURANT

Tous nos prix sont TTC et service inclus