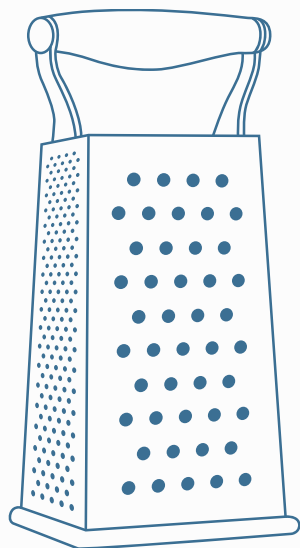


L'AUBERGE DES ARTISTES

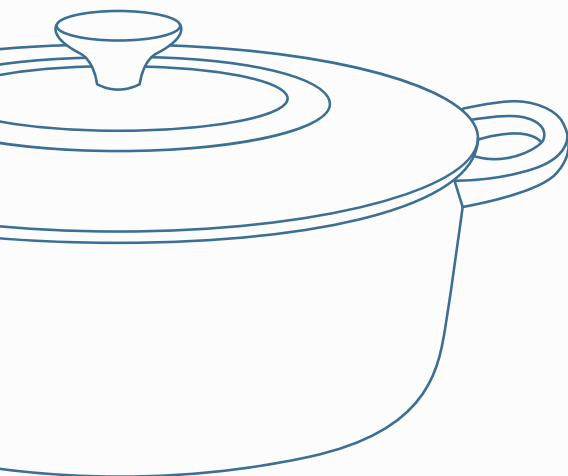
MENU

Notre restaurant vous propose une cuisine traditionnelle faite-maison couplée à des spécialités de couscous, notre petit plus culturel. Tous nos produits sont frais et nous privilégions les circuits courts et les commerces de proximité...



ENTRÉES

Une belle manière d'introduire son repas, avec des produits frais formant une entrée harmonieuse et consistante.

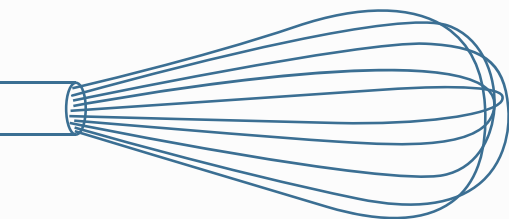


Croustillant de chèvre au miel

6,50 €

Cocktail d'avocat aux crevettes

7,90 €

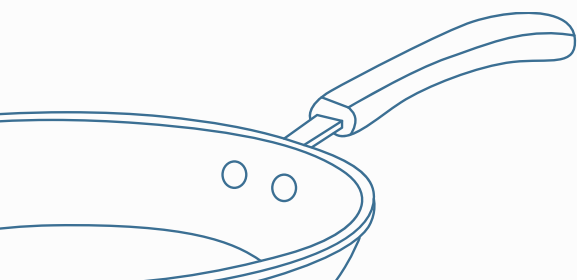


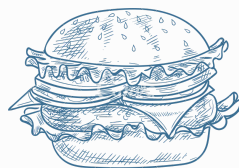
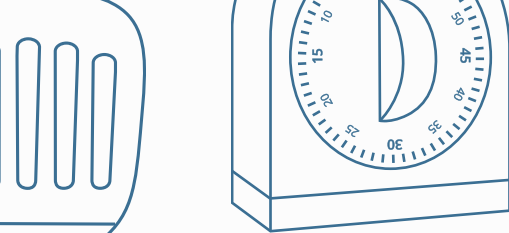
Petit camembert roti au miel et au thym

8,90 €

Foie gras sur toasts et confiture de figue

8,90 €





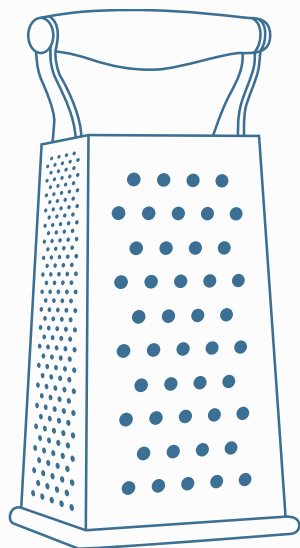
NOTRE BURGER

Optez pour notre valeur sûre : le burger à l'inspiration new-yorkaise, accompagné de ses frites maison. N'hésitez pas à indiquer la cuisson de votre viande.

Burger à l'inspiration new-yorkaise

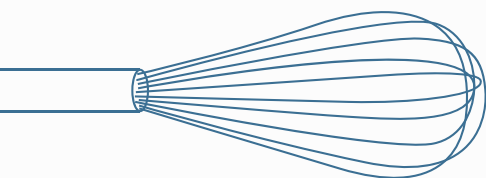
Galette de pommes de terre, steak haché frais, cheddar, confit d'oignon et sauce burger. Servis avec des frites fraîches maison.

12,50 €



NOS VIANDES

Dégustez nos viandes fraîches locales, cuisinées juste pour vous. N'hésitez pas à indiquer la cuisson de votre viande pour encore plus de plaisir.



Magret de canard

Sauce miel, pommes de terre sautées

15,90 €

Tartare de boeuf 180g

Préparé ou non,
accompagnement au choix

15,90 €

Pavé de rumsteak 180g

Sauce et accompagnement au choix

14,90 €

Escalope normande

accompagnement au choix

15,90 €

Bavette à l'échalote 180g

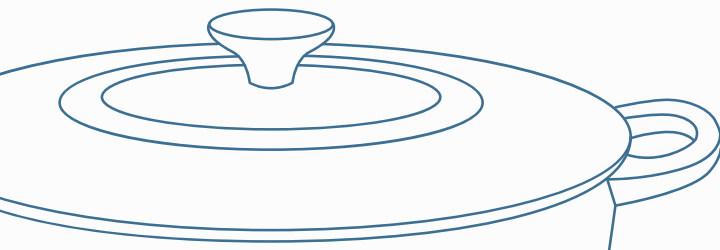
accompagnement au choix

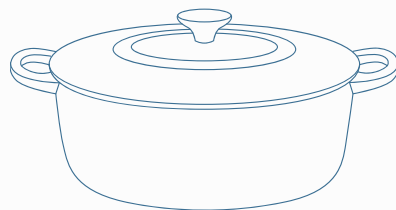
14,90 €

Entrecôte 180g

Sauce et accompagnement au choix

15,90 €





NOS COUSCOUS

Mêlant savoir faire et tradition, nos couscous feront le bonheur de votre assiette.

Couscous royal

Poulet, méchoui, merguez et brochette d'agneau

20.00€

Couscous méchoui

Epaule d'agneau

15,00€

Couscous aux brochettes d'agneau

Gigot d'agneau

13,50€

Couscous de boeuf

Paleron de boeuf

12,00€

Couscous merguez

Trois merguez

11,50€

Couscous au poulet

Cuisse de poulet

11,50€

Couscous de légumes

Sauce de légumes

9,90€



NOS SALADES

Envie d'un repas sain et consistant ? Nos salades healthy et copieuses sauront vous ravir.

Chèvre chaud

Chèvre sur toasts, jambon de pays, salade et tomates

11.00€

Fermière

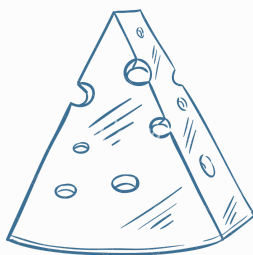
Poulet, emmental, œuf dur, salade et tomates

11.00€



NOS PLANCHES

Pour l'apéro ou pour une petite faim, nos planches de fromage et charcuterie représentent tout un savoir faire français.



Fromages

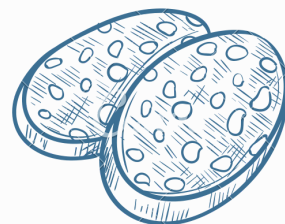
9,00€

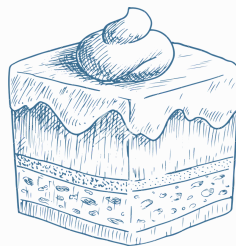
Charcuteries

12,00€

Planche mixte

14.00€





NOS DESSERTS MAISON

Enjolivez votre repas avec un de nos desserts, véritable fierté de la maison.



Fondant au chocolat crème anglaise

5,50 €

Mousse au chocolat

3,80 €

Tiramisu du moment

5,50€

Tarte du jour

4,50€





L'AUBERGE DES ARTISTES

CARTE DES BOISSONS

COKTAILS

Margarita | 7.00€

Cuba Libre | 7.00€

Tequila Sunrise | 7.00€

Spritz | 7.00€

Mojito | 7.00€

Virgin Mojito | 6.00€

Bloody Mary | 7.00€

Ti-Punch | 7.00€

Gin Fizz | 7.00€

Caïpirinha | 7.00€

Pina Colada | 7.00€

L'exotique | 6.00€

NOS BIERES & APERITIFS

STELLA ARTOIS 50cl	4.50€
LEFFE BLONDE 50cl	6.50€
HOEGAARDEN 50cl	6.00€
TRIPEL KARMELIET 50cl	7.50€
BIÈRE DU MOIS 50cl	3.50€
AMERICANO MAISON 8cl	6.50€
PASTIS 51, RICARD 2cl	2.50€
KIR AU CHARDONNAY 12cl	3.80€
PORTO ROUGE 5cl	4.00€
CAMPARI, APEROL 5cl	4.00€
MARTINI ROSSO / BIANCO 5cl	4.00€
COUPE DE CHAMPAGNE	7.00€



NOS VINS

Victime de son succès

ROUGES

Gevrey chambertin ~ Grand vin de Bour.

Côtes du Rhône ~ AOC

Brouilly ~ AOC

Saumur Champigny ~ AOP

Bordeaux ~ AOC

Mouton Cadet

BLANCS

Sauvignon ~ AOC

Chardonnay ~ Val de Loire

ROSÉS

Côtes de Provence ~ AOC

Merlot

Château Barbanau

14cl

25cl

50cl

bouteille

5.50€

10.60€

17.20€

27.00€

3.50€

6.00€

8.50€

17.00€

3.90€

6.50€

11.00€

22.00€

4.50€

9.40€

16.10€

24.00€

3.50€

5.50€

8.50€

16.00€

26.00€

3.70€

7.20€

12.00€

17.00€

3.90€

7.60€

14.40€

21.00€

3.50€

6.50€

9.50€

17.00€

3.50€

6.50€

9.50€

17.00€

3.50€

6.50€

9.50€

17.00€

SOFTS

Coca Cola 33cl

3.50€

Coca Cola zéro 33cl

3.50€

Café frappé 25cl

3.50€

Chocolat frappe 25cl

3.50€

Vittel 25cl

3.50€

Perrier 33cl

3.50€

Fanta 33cl

3.50€

Red Bull 25cl

4.50€

Ice tea pêche 25cl

3.50€

Sprite 25cl

3.50€

Orangina 25cl

3.50€

Schweppes agrumes 25cl

3.50€

Jus de fruit (orange, tomate, abricot, pamplemousse, ananas, pomme) 25cl

3.50€

4.00€

Limonade + sirops

3.80€

Fruit pressé (orange / citron)

4.50€

Aqua Lemon (Menthe, Citron pressé, Perrier, glace pillée) 33cl

4.80€

Eau minérale (Vittel, San Pellegrino)

50cl : 3.80€ / 100cl 5.50€



NOS WHISKY & BOURBONS

J. Walker Red label | 6.80€

Jameson | 6.50€

Jack Daniel's | 7.00€

Chivas | 8.00€

J&B | 6.00€

Clan Campbell | 6.00€

DIGESTIFS & LIQUEURS

COGNAC Vsop	5.50€
ARMAGNAC	5.50€
CALVADOS	4.90€
POIRE WILLIAM	5.50€
GET 27, GET 31	4.80€
BAILEYS	4.80€
AMARETTO	5.50€
GRAND MARNIER	5.90€
COINTREAU	5.90€
VIEILLE PRUNE	5.50€
VODKA POLIAKOV	6.00€
VODKA ABSOLUT	7.50€
RHUM HAVANA 3 ANS, CACHACA	6.20€
RHUM DON PAPA	6.50€
RHUM KRAKEN	7.00€
RHUM AGRICOLE BLANC	4.90€