



NOS MENUS



NOTRE CARTE

Menu ART 28 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

ENTRÉES

Ballotine de Volaille
au fromage frais, tomates confites,
roquette et purée de maïs

OU

Cappuccino de tomates,
espuma burrata, pesto basilic,
pain perdu et tomates rôties

PLATS

Cabillaud rôti sur caviar d'aubergines
à la coriandre et sésame,
sauce chorizo paprika

OU

Carré de Porc grillé,
chimichurri tortilla aux poivrons,
chips de jambon cru ibérique

DESSERTS

Sablé citron, buisson de fraises,
crème diplomate, sorbet framboise

OU

Tarte fine, mousse chocolat,
glace pop corn, coulis caramel

Menu HOME 38 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

ENTRÉES

Cromesquis de Canard,
médaillon de Foie gras,
purée de céleri et pomme verte

OU

Pancake betterave,
crème aneth citron, Saumon fumé,
salade de mâche et chiogga

PLATS

Gambas rôties, bouillon de crustacés,
risotto courgettes
au piment d'Espelette

OU

Pavé de Bœuf, écrasé de
pommes de terre aux olives noires,
sauce anchois

DESSERTS

Dacquoise au pain d'épices,
mascarpone à l'infusion verveine,
framboises et glace vanille

OU

After Eight, biscuit chocolat,
chantilly, Get 27, sauce chocolat

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,
rillettes, toast fourme

Mer

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

Carpaccio 18,00 €

Bœuf, frites et salade



Menu Enfant 15 €

Filet de poulet

OU

Filet de poisson

~ ~ ~

Glace 1 boule

Entrées

Ballotine de Volaille au fromage frais, tomates confites, roquette et purée de maïs 14 €

Cappuccino de tomates, espuma burrata, pesto basilic, pain perdu et tomates rôties 14 €

Cromesquis de Canard, médaillon de Foie gras, purée de céleri et pomme verte 18 €

Pancake betterave, crème aneth citron, Saumon fumé, salade de mâche et chiogga 18 €

Poissons

Cabillaud rôti sur caviar d'aubergines à la coriandre et sésame, sauce chorizo paprika 18 €

Gambas rôties, bouillon de crustacés, risotto courgettes au piment d'Espelette 22 €

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

Viandes

Carré de Porc grillé, chimichurri tortilla aux poivrons, chips de jambon cru ibérique 18 €

Pavé de Bœuf, écrasé de pommes de terre aux olives noirs sauce anchois 24 €

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

Sablé citron, buisson de fraises, crème diplomate, sorbet framboise 8 €

Tarte fine, mousse chocolat, glace pop corn, coulis caramel 8 €

Dacquoise au pain d'épices, mascarpone à l'infusion verveine, framboises et glace vanille 10 €

After Eight, biscuit chocolat, chantilly, Get 27, sauce chocolat 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