



# RDV AU B'ART ! Vins au verre

*La subtilité d'un repas est d'associer boisson et plat. Essayez-vous à un nouveau concept :  
Le b'Art c'est l'art de goûter ! Vous créditez la somme souhaitée sur une carte et RDV au b'Art.  
Votre carte ne sera débitée qu'en fonction des centilitres que vous vous serez versés.*

<b>BLANC</b>	<b>6cl</b>	<b>12cl</b>
UBY N°3 (Fruité et Vif) - Côte de Gascogne	3.30 €	4,90 €
UBY N°4 (Moelleux) - Côte de Gascogne	3.80 €	5.80 €
Chablis « Gloire de Chablis » 2021 - J. Moreau & Fils	6.60 €	9.20 €
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - G. Saget	3.50 €	5.10 €
Teret - Chardonnay - Les Cloches 2020 - J. Moreau & Fils	4.30 €	6.50 €
Muscat-Beaumes-de-Venise Bio 2021 - D. de Fenouillet	6.50 €	10.00 €
Sauternes - Château Castelnau de Suduirau 2009	8.50 €	13.80 €
<b>ROSÉ</b>	<b>6cl</b>	<b>12cl</b>
Petite Perrière Loire Rosé - Guy Saget	3.50 €	5.40 €
<b>ROUGE</b>	<b>6cl</b>	<b>12cl</b>
Pinot Noir Dopff au Moulin 2020 - Rouge des deux Cerfs	4.30 €	6.50 €
Petite Perrière Loire - Guy Saget	3.50 €	5.40 €
Crozes-Hermitage 2020 - Cave de Tain	5.70 €	8.50 €
Côtes du Rhône 2022 - Ch Mont-Redon	4.30 €	6.50 €
Grand Marrenon - Lubéron 2021	5.70 €	8.50 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 - Ch Mont Redon	8.50 €	13.50 €
Château Tour Pibran 2014 - Paulliac	7.90 €	11.90 €
Château Ladignac 2015 - Médoc	5.30 €	8.00 €
Orca Vieilles Vignes - Ventoux 2021	7.00 €	11.00 €
Château Roudier 2019 - Montagne-Saint-Emilion	5.70 €	8.60 €



# L'ART' rivée en FINESSE

*Prendre son temps, choisir ses couleurs, placer sa toile... Tel un artiste, prenez le temps de l'apéritifs.  
L'occasion d'anticiper votre repas comme il se doit.*

## LES BULLES

Coupe de Champagne 12 cl	11.00 €	Pommery Brut Royal 75 cl	75.00 €
Kir Royal Mûre ou Cassis 12 cl	12.00 €	Tsarine Cuvée Brut Premium	65.00 €
Champagne Brut LORIENT 75 cl	55.00 €	By Lanson 75 cl	

## LES APÉRITIFS

Apéritif Maison 12 cl	7.50 €	Picon Bière ou Vin Blanc 24 cl	6.50 €
Américano 5 cl	8.50 €	Martini Bianco / Rosso 5 cl	5.10 €
Kir Vin Blanc 12 cl	4.60 €	Gin Gibson's / Vodka Absolut /	11.00 €
Pastis 51, Ricard 2 cl	4.90 €	Whisky William Lawson /	
Suze, Campari, Byrrh, Guignolet 5 cl	5.00 €	Rhum Havana 3 ans 4 cl + Soft 25 cl	
Porto Blanc/Rouge Sandeman Ruby 5 cl	5.10 €		

## LES COCKTAILS

Mojito 15 cl	9.50 €	Planteur Spécial 15 cl	9.50 €
Caïpirinha 15 cl	9.50 €	Gin Fizz 15 cl	9.50 €
Spritz Apérol 15 cl	9.50 €		

## LES WHISKIES 4cl

William Lawson	8,00 €	Aberlour 15 ans (Ecosse)	12.00 €
Ballantine's Finest	8.50 €	Nika (Japon)	12.00 €
Bourbon Jack Daniel's (USA)	9.00 €	Oban 14 ans (Ecosse)	13.50 €
Jameson (Irlande)	9.50 €	Lagavuline 16 ans Tourbé (Irlande)	14.50 €
Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	10.50 €	Balvénie (Ecosse)	14.50 €
Chivas Régál 12 ans (Ecosse)	10.50 €	Springbank (Ecosse)	14.50 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# SOFTS - BIÈRES - JUS DE FRUITS

## LES BIÈRES PRESSION

Kronenbourg 1664 25 cl	4.50 €	Kronenbourg 1664 50 cl	8.00 €
Grimbergen 25 cl	5,50 €	Grimbergen 50 cl	10.00 €

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 33 cl	4.50 €	Pelforth Brune 33 cl	6.00 €
Lefte Blonde 33 cl	6.00 €	Hoegaarden Blanche 25 cl	6.00 €
Chimay Rouge 33 cl	6.00 €	Duvel 33 cl	6.00 €
Bière du mois 25 cl	8.00 €	Edelweiss, Desperados 33 cl	6.00 €

## LES SOFTS

Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl - Fanta Orange - Orangina 33 cl - Schweppes Indian Tonic 25 cl - Fuzetea 25 cl - Finley Pamplemousse et Orange Sanguine 20 cl			4,50 €
--	--	--	--------

## LES JUS DE FRUITS

Orange, Pamplemousse, Raisin, Pomme, Tomate	4.50 €	Nectar : Abricot / Ananas Orange ou Citron Pressé	4.50 € 9.00 €
Cocktail de Jus de Fruits	5.70 €		

## EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 50 cl, Perrier 33 cl			5.00 €
Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 100 cl			6.00 €
Supplément Sirop			1.00 €



## FORMULES BISTROT

### AUTOUR D'UN PLAT 22.00 €

*Le Midi Uniquement  
Hors jours fériés,  
samedi et dimanche*

**Plat du jour à choisir dans nos  
plats au choix du menu Bistrot**

**+ Café Gourmand  
+ 1 Boisson**

**Verre de vin  
de Bordeaux AOC,  
Soft ou**

**1/2 Vittel ou 1/2 eau de Perrier**

### ENTRÉES AU CHOIX :

**Terrine de Foie de Volaille  
Maison, Pickles de Légumes et  
Verdure**

**Tomate et Mozzarella Di Bufala  
au Pesto, Copeaux de Jambon  
Sec**

**Rosace de Melon et sa  
chiffonnade de jambon de  
Bayonne**

### MENU BISTROT 21.00 €

*Entrée au choix +  
Plat au choix  
ou Plat au choix +  
Dessert au choix*

### LE MENU ENFANT (-12 ans) 14.00

€

*Plat + Dessert*

**Au choix : Nuggets de Volaille  
maison ou Saumon vapeur ou  
Pâtes à la crème.**

**Dessert :**

**Glace ou Crème Brûlée**

### Choix du Menu Bistrot :

#### PLAT AU CHOIX :

**Faux-Filet de Boeuf, jus Corsé  
aux Echalotes, Verdure et  
Grosses Frites**

**Volaille Jaune en Ballotine, Jus à  
l'Huile d'Olive et Mousseux de  
Pommes de Terre**

**Saumon Grillé, Crémeux  
Citronnelle et Légumes au Curry**

### MENU BISTROT 25.00 €

*Entrées au choix +  
Plat au choix +  
Dessert au choix*

*Lun, mar, mer, jeu, midi & soir  
ven, midi  
hors jours fériés et week-end*

#### DESSERT AU CHOIX :

**Mousseux de Chocolat Blanc et  
Fraise en Coulis**

**Coupe de Glace ou Sorbet  
La Traditionnelle Crème Brûlée à  
la Vanille Bourbon**

## FORMULES SMART

### MENU SMART 39.00 €

### MENU SMART 45.00 €

*Tous les jours*

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





*Entrée au choix +  
Plat au choix  
ou Plat au choix +  
Dessert au choix*

*Entrées au choix +  
Plat au choix +  
Dessert au choix*

### **Choix du Menu Smart :**

#### **ENTRÉES AU CHOIX :**

**Terrine de Foie-Gras de Canard  
Maison au Naturel, Tartelette de  
Pomme et Gelée de Bière.  
Gambas Poêlées au Citron Vert  
et Risotto de Sarrasin.  
Saumon Fumé Maison et son  
Tartare d'Avocats aux Agrumes**

#### **PLAT AU CHOIX :**

**Pièce de Veau laquée à la Bière  
Brune, Grenailles et Echalotes  
Rôties  
Thon Snacké sur ses Olives  
Noires Italiennes et Tomates  
Confites, Riz Basmati  
Filet de Boeuf Rôti sur ses  
Asperges Blanches, Jus au Vin  
de Graves et sa Galette de  
Pomme de Terre**

#### **DESSERT AU CHOIX :**

**Minestrone de Fruits, Crème  
légère au Mascarpone et son  
Sorbet Passion  
Dôme au Chocolat Noir et son  
Coulis Praliné  
Pavlova aux Fruits Rouges,  
Sorbet Framboise**



# ENTRÉE des ARTistes

*Chaque entrée est comme le premier coup de pinceau d'une toile : déterminante. L'artiste se lance, donne une première idée, un avant-goût et prépare vos papilles pour la suite du repas.*

<b>TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE</b> pickles de légumes et verdure	11.50 €
<b>TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA</b> copeaux de jambon sec	13.50 €
<b>GAMBAS POÊLÉES</b> au citron vert et risotto de sarrasin	17.00 €
<b>ROSACE DE MELON</b> et sa chiffonnade de jambon de pays	12.50 €
<b>TERRINE DE FOIE-GRAS DE CANARD</b> au naturel, tartelette de pomme et gelée à la bière	17.00 €
<b>NOTRE SAUMON FUME</b> et son tartare d'avocat aux agrumes	16.00 €



## GRANDES SALADES

*Il faut rendre à César ce qui appartient à César... Pour la salade, c'est à Caesar Cardini, restaurateur de Tijuana, que nous la devons. RDV avec la célèbre salade ainsi que quelques amies délicieusement fraîches.*

<b>CÉSAR</b>	22.00 €
Salade, tomates cerise, œuf dur, poulet grillé, lardons, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, sauce César	
<b>OCÉANE</b>	22.00 €
Salade, saumon fumé, haddock fumé, thon, tomates cerises, citron, sauce cocktail	
<b>POKE-BOWL</b>	21.00 €
Riz, saumon gravlax, edamame, mangue, carotte, avocat, noix de cajou, wakamé, choux-rouge, graines de sésame, sauce soja	

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

<b>L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE</b>	14.50 €
<b>POÊLEE DE PÂTES MULTICOLORES ET SA BRUNOISE DE LEGUMES</b>	13.00 €
<b>RISOTTO AU PARMESAN, FINE RATATOUILLE, HUILE DE BASILIC</b>	14.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## LE RDV des poiss'art

*Le poisson demande une cuisson juste, de la maîtrise et de la précaution... au four, à la vapeur, poché ou à la poêle, chaque saison a son poisson. Ne passez pas à côté de votre chance !*

### **SAUMON GRILLÉ**

crémeux citronnelle et légumes au curry

23.00 €

### **THON SNACKÉ**

sur ses olives noires italiennes et tomates confites, riz basmati

27.00 €

### **TARTARE DE SAUMON FRAIS**

aux câpres à queue

23.00 €



## PLUTÔT viand'ART ?

*L'art de bien manger repose avant tout sur un bon steak saignant ? Bien sûr mais pas que ! Apprenez à découvrir les saveurs de l'agneau, du veau ou encore du canard dans des plats gracieusement cuisinés. Nos viandes sont 100 % Française ou CE. Préoccupés par le bien être animalier, nos éleveurs vous proposent une viande tendre et pleine de saveurs.*

<b>AGNEAU EN TROIS FAÇONS</b> jus au romarin et légumes rôtis	28.00 €
<b>LE STEAK TARTARE (180g)</b> Préparé ou non, frites et salade	21.00 €
<b>FAUX-FILET DE BOEUF</b> jus corsé aux échalotes, verdure et grosses frites	23.00 €
<b>VOLAILLE JAUNE EN BALLOTINE</b> jus à l'huile d'olive et mousseux de pomme de terre	24.00 €
<b>PIÈCE DE VEAU</b> laquée à la bière brune, pommes de terre grenailles et échalotes rôties	26.00 €
<b>POÊLEE D'ABATS DU MOMENT</b> n'hésitez pas à demander la suggestion à notre équipe de salle	26.00 €
<b>FILET DE BOEUF</b> sur ses asperges blanches, jus au vin de graves et sa galette de pomme de terre	32.00 €



# LES hamburg'ART

*Un pain brioché aux deux farines, levé à la levure de boulanger, cuisson tradition...*

*Le fromage savoyard onctueux et gourmand, nappe la garniture ou se tapit dans la viande...*

*Les oignons confits au beurre, vinaigre de Xéres, vin rouge, sirop de grenadine, accompagnent le festin.*

## **LE RDV CLASSIQUE**

19.90 €

180 g de viande bovine, tomate, confit d'oignons, sauce US, salade, fromage  
Une viande 100 % bœuf origine France et CE, une sauce burger originale USA  
relève l'ensemble tout en laissant à chacun leurs saveurs.

## **LE BURGER CHT'I**

19.90 €

180 g de viande bovine, oignons confits à la bière et maroilles fondu. Une viande  
100 % boeuf origine France et CEE, un goût inimitable, une saveur incontournable !



Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## À PARTAGER

	2 Pers	3/4 Pers.
<b>LES PLANCHES APÉRITIVES</b> (hors dimanche et jours fériés)		
<b>CHARCUTERIES FINES</b>	17.00 €	30.00 €
<b>PRODUITS FUMÉS MAISON</b>	17.00 €	30.00 €
<b>FROMAGES DE NOS RÉGIONS</b>	22.00 €	35.00 €
<b>MIXTE DE CHARCUTERIES, FROMAGES ET FUMAISONS</b>	25.00 €	36.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





# L'ART de la GOURMANDISE

*Nous n'avons du plaisir que celui que nous nous donnons nous-même. Chanceux sont ceux qui savent reconnaître, déguster et savourer un bon dessert ! Qu'il soit au chocolat, aux fruits, amère, acide, gardez "le meilleur pour la fin".*

<b>LA SELECTION DE TROIS FROMAGES</b> Et son dôme de mesclun	12.00 €
<b>LE FROMAGE BLANC</b> Au coulis de fruits rouges, fruits de saison ou nature	9.50 €
<b>LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE</b> À la vanille de Bourbon, brûlée minute à la vergeoise blonde	10.00 €
<b>MINISTRONE DE FRUITS</b> crème légère mascarpone et sorbet passion	11.00 €
<b>MOUSSEUX DE CHOCOLAT BLANC</b> avec ses fraises en coulis	11.00 €
<b>DÔME AU CHOCOLAT NOIR</b> coulis praliné	11.00 €
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b> et son sorbet framboise	11.00 €
<b>LA COUPE RDV VOLUBILIS</b> glace vanille, caramel beurre salé, pralin, chantilly	9.50 €
<b>DAME BLANCHE ou LIEGEOIS</b> au choix entre chocolat, café ou caramel , coulis et chantilly	9.50 €
<b>L'ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ou SORBETS</b> Trois boules au choix	9.50 €
<b>LE CLASSIQUE COLONEL</b> Sorbet citron arrosé de vodka	12.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# CAFÉS - THÉS - DIGESTIFS

## LA CAFÉTERIE

<b>Expresso 100 % Arabica</b>	2.90 €	<b>Capuccino / Chocolat Chaud</b>	4.50 €
<b>Double Expresso 100 % Arabica</b>	4.30 €	<b>Thé &amp; Infusions</b>	4.50 €
<b>Décaféine</b>	3.00 €	<b>Irish Coffee</b>	9.90 €
<b>Café Crème</b>	3.20 €		

## LES DIGESTIFS 5 cl

<b>Get 27 ou 31 / Bailey's</b>	8.50 €	<b>Gin Bombay Sapphire</b>	9.60 €
<b>Crème de Cassis Cartron 15°</b>	8.00 €	<b>Vieille Prune de Souillac</b>	11.00 €
<b>Cognac Courvoisier VSOP</b>	10.60 €	<b>Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)</b>	11.00 €
<b>Armagnac Château de Laubade VSOP</b>	10.60 €	<b>Rhum Don Papa (Philippines)</b>	11.00 €
<b>Armagnac Ch de Laubade Hors d'Age</b>	15.90 €	<b>Rhum Zacapa Solera 23 ans (Guatemala)</b>	13.00 €
<b>Calvados Drouin</b>	10.60 €	<b>Rhum Vieux Carte Noire Dillon</b>	12.00 €
<b>Genièvre de Houlle - Carte Noire</b>	10.60 €		
<b>Eau de Vie</b>	9.90 €		
(Poire, Mirabelle, Framboise, Mandarine)			