



# 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.*

BLANC	6cl	12cl
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 €
Chardonnay - Les Grains Terroir d'Altitude - Lubéron 2021 - Marrenon	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 €
ROSE	6cl	12cl
Petite Perrière Loire Rosé - Guy Saget	3.50 €	5.40 €
ROUGE	6cl	12cl
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 €
Grenache - Les Grains Terroir d'Altitude - Lubéron 2021 - Marrenon	5.30 €	8.00 €
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 €

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



# 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 Régal 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 €
Leffe 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/33 cl/50 cl	6.00/8.50/11.00 €	Edelweiss, Desprésados 33 cl	6.00 €

## LES SOFTS

Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl – Fanta Orange – Orangina 25 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, 4.50 €	Nectar : Abricot / Ananas	4.50 €
Tomate	Orange ou Citron Pressé	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 €

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



# 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

Cassolette de Moules  
Gratinées à la Fondue de

Poireaux

Velouté de Potiron, Brisures  
de Châtaignes et Lard Séché

## 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 :

Bavette d'Aloyau à l'Echalote,  
Verdure et Grosses Frites

Paleron de Boeuf en

Pot-au-Feu, Sauce Gribiche

Saumon Rôti, Crème de

Moules Safranée

Suprême de Poulet aux  
champignons

## 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 :

Île Flottante au Caramel et  
Amandes Effilées  
Le Fromage Blanc au Coulis  
de Fruits Rouge ou Nature  
La Traditionnelle Crème  
Brûlée à la Vanille Bourbon



# FORMULES SMART

## **MENU SMART 39.00 €**

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

## **MENU SMART 45.00 €**

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

*Tous les jours*

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

#### **ENTRÉES AU CHOIX :**

**La Véritable Lucullus à la  
Langue de Veau Fumée et au  
Foie-Gras.  
Croustade de Pétoncles de  
Saint-Jacques, Sauce  
Homardine  
Saumon Fumé Maison, Crème  
Fouettée à l'Aneth et Toasts  
Grillés**

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

**Onglet «Black Angus», Sauce  
au Poivre Vert  
La Marmite du Pêcheur aux  
Légumes d'Hiver  
Souris d'Agneau Confite au  
Miel et au Thym**

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

**Les Profiteroles à la Vanille,  
Sauce au Chocolat Noir  
La Tarte Fine aux Pommes,  
Glace à la Vanille  
Le Parfait au Chocolat et à  
l'Orange**



# 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>CASSOLETTE DE MOULES GRATINEES</b> à la fondue de poireaux	12.00 €
<b>VELOUTE DE POTIRON</b> brisures de châtaignes et lard séché	12.00 €
<b>CROUSTADE DE PETONCLES DE SAINT-JACQUES</b> sauce Homardine	15.00 €
<b>LA VERITABLE LUCULLUS</b> langue de veau fumée et foie-gras	17.00 €
<b>NOTRE SAUMON FUME</b> crème fouettée à l'aneth et toasts grillés	16.00 €

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



## 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	

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

<b>L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE</b>	14.50 €
<b>POÊLÉE 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 !*

<b>SAUMON RÔTI</b> à la crème de moules safranée	22.00 €
<b>LA MARMITTE DU PÊCHEUR</b> aux légumes d'hiver	26.00 €
<b>DOS DE CABILLAUD</b> viennoise de parmesan et beurre blanc aux câpres	26.00 €
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES</b> tagliatelles et fondue de poireaux	28.00 €





## PLUTÔT viande'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>PALERON DE BOEUF EN POT-AU-FEU</b> sauce gribiche	23.00 €
<b>BAVETTE D'ALOYAU</b> à l'échalote, frites et salade	22.00 €
<b>SUPRÊME DE POULET</b> champignons à la crème	20.00 €
<b>ONGLET DE BOEUF RÔTI "BLACK ANGUS"</b> sauce au poivre vert	26.00 €
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b> au miel et au thym	26.00 €
<b>POÊLEE DE ROGNONS DE VEAU</b> aux cèpes	27.00 €

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



# 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 au poivre  
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

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

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>L'ÎLE FLOTTANTE</b> au caramel et amandes effilées	10.00 €
<b>LA TARTE FINE AUX POMMES</b> et sa glace à la vanille	12.00 €
<b>LE PARFAIT AU CHOCOLAT</b> et à l'orange confite	12.00 €
<b>LES PROFITEROLES A LA VANILLE</b> sauce au chocolat noir	12.00 €
<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

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

## LES DIGESTIFS 5 cl

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

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