



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 €
Sauvignon de Touraine – 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 €
ROSÉ	6cl	12cl
Terres et Mer - Côtes de Provence - Vignerons Presqu'île de Saint-Tropez	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 €
Saint-Joseph – Cave de Tain	6.00 €	9.30 €
Château de Malleret – Haut-Médoc	6.50 €	10.60 €

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



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 €

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



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 €
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, Desperados 33 cl	6.00 €

LES SOFTS

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

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 €

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



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

MENU BISTROT 23,00 €

*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

MENU BISTROT 27,00 €

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

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

Choix du Menu Bistrot :

ENTRÉES AU CHOIX :

**Terrine de Foie de Volaille
Maison, Chutney d'Oignons
Tomate Cœur de Bœuf et
Mozzarella Di Buffala, Huile de
Basilic et Pignons de Pin
Torréfiés
Melon Charentais et
chiffonnade de Jambon de
Bayonne**

PLAT AU CHOIX :

**Pièce du Boucher au Poivre
Vert, Verdure et Frites Maison
Filet de Merlu, Beurre Blanc
Citronné aux Câpres
Risotto de Poulet Curry et
Coco aux Noisettes Torréfiées**

DESSERT AU CHOIX :

**Le Fromage Blanc au Coulis
de Fruits ou Nature
Les Fraises de Pays selon
votre goût
La Crème Brûlée à la Vanille**

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



FORMULES SMART

MENU SMART 39.00 €

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

MENU SMART 46.00 €

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

Tous les jours

Choix du Menu Smart :

ENTRÉES AU CHOIX :

Tartare de crabe, mangue et
avocat au Yuzu et
Citron Vert et ses herbes
folles
Saumon Fumé Maison, Crème
Fouettée à l'Aneth
et Toasts Grillés
Filet de Maquereau juste
snacké au chalumeau,
gaspacho andalou, brunoise
de légumes croquants
et coriandre

PLAT AU CHOIX :

Côtes d'Agneau Rôties,
Beurre Maître d'Hôtel, Frites
et Aubergine Rôtie
Filet de Saint-Pierre Rôti,
Vierge de légumes d'Été
(Tomates, Olives et Câpres),
Etuvee de fenouils
Croquants
Cuisse de Canard Confite,
Pommes Grenailles sautées à
l'Ail des Ours

DESSERT AU CHOIX :

Le Cœur Coulant au Chocolat
et sa Glace à la Vanille (12
minutes de cuisson)
La Pavlova aux Fraises et
Framboises, Crème légère à la
Pistache et son Coulis Acidulé
Le Nougat Glacé Maison au
Grand Marnier et son
Coulis de Fruits Rouges



ENTRÉE des ARTistes

Chaque entrée est une œuvre d'art. Chaud ou froid, l'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.

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE chutney d'oignons	11.50 €
MELON CHARENTAIS et chiffonnade de jambon de Bayonne	13.00 €
TOMATE CŒUR DE BŒUF ET MOZZARELLA DI BUFFALA huile de basilic et pignons de pin torréfiés	13,00 €
TARTARE DE CRABE, MANGUE ET AVOCAT au yuzu et ciron vert et ses herbes folles	16.50 €
FILET DE MAQUEREAU JUSTE SNACKÉ AU CHALUMEAU gaspacho andalou, brunoise de légumes croquants et coriandre	17.00 €
NOTRE SAUMON FUME 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.

CÉSAR

22.00 €

Salade, tomates cerise, œuf dur, poulet grillé, lardons, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, sauce César

OCÉANE

22.00 €

Salade, saumon fumé, haddock fumé, thon, tomates cerises, citron, sauce cocktail

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE

14.50 €

SALADE VEGETARIENNE

15.00 €

RISOTTO AUX LEGUMES

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 !

DARNE DE SAUMON RÔTIE EN PORTEFEUILLE beurre blanc aux câpres	25.00 €
TAGLIATELLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES et champignons	28,00 €
FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI vierge de légumes d'été (tomates, olives, câpres), étuvée de légumes croquants	27.00 €
FILET DE MERLU beurre blanc citronné aux câpres	23.00 €
LE GRAND SAUMON FUME crème fouettée à l'aneth et toasts grillés	25,00 €

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



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.

PIECE DU BOUCHER au poivre vert, frites maison et verdure	22.00 €
RISOTTO DE POULET curry et coco aux noisettes torréfiées	22.00 €
CONFIT DE CANARD pommes grenailles sautées à l'ail des ours	28.00 €
LE TARTARE DE BOEUF (180g) préparé, frites et verdure	22.00 €
CÔTE D'AGNEAU RÔTIES au beurre maître d'hôtel, frites maison et aubergine rôtie	29.00 €

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, bacon, oignons confits à la bière et maroilles fondu. Une viande 100 % bœuf origine France et CEE, un goût inimitable, une saveur locale !

LE BURGER ROSSINI

25.00 €

180 g de viande bovine, bacon, tranche de foie-gras, salade, confit d'oignons, sauce aux cèpes. Une viande 100 % bœuf origine France et CEE, un goût inimitable, une saveur incontournable !



À PARTAGER

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

LA SELECTION DE TROIS FROMAGES Et son dôme de mesclun	12.00 €
LE FROMAGE BLANC Au coulis de fruits rouges, fruits de saison ou nature	9.50 €
LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE à la chicorée, brûlée minute à la vergeoise blonde	10.00 €
LES FRAISES DE PAYS selon votre goût	10.00 €
LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT et sa glace à la vanille (12 minutes de cuisson)	12.00 €
DAME BLANCHE ou LIÉGOIS au choix entre chocolat, café ou caramel, coulis et chantilly	10.00 €
LA PAVLOVA FRAISE ET FRAMBOISE crème légère à la pistache et son coulis acidulé	12.00 €
LE NOUGAT GLACÉ MAISON au Grand Marnier et coulis de fruits rouges	12.00 €
L'ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ou SORBETS 3 boules au choix	10.00 €
LE CLASSIQUE COLONEL Sorbet citron arrosé de vodka	14.00 €

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	
Armagnac Château de Laubade VSOP	10.60 €	(Venezuela)	11.00 €
Armagnac Ch de Laubade Hors d'Age	15.90 €	Rhum Don Papa (Philippines)	11.00 €
Calvados Drouin	10.60 €	Rhum Zacapa Solera 23 ans	13.00 €
Genièvre de Houille - Carte Noire	10.60 €	(Guatemala)	
Eau de Vie	9.90 €	Rhum Vieux Carte Noire Dillon	12.00 €
(Poire, Mirabelle, Framboise, Mandarine)			

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