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 €
Vermentino - Marrenon Les Grains - IGP Mediterranée	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
TAVEL - Les Lauzeraies	4.30 €	6.50 €

ROUGE	6cl	12cl
Pinot Noir Dopff au Moulin 2020 - Rouge des deux Cerfs	4.30 €	6.50 €
Chinon - Loire 2012 - Guy Saget	5.30 €	8.00 €
Crozes-Hermitage 2023 – Cave de Tain	5.70 €	8.50 €
Côtes du Rhône 2024 – Chapoutier	4.30 €	6.50 €
L'Instant Promesse 2024 - AOC Grignan-les-Adhémar	4.30 €	6.50 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 - Ch Mont Redon	8.50 €	13.50 €
Chateau Castéra - 2009 - Médoc	7.00 €	11.00 €
Château de Malleret - 2008 – Haut-Médoc	6.50 €	10.60 €
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 €
Kir Royal Mûre ou Cassis 12 cl	12.00 €
Champagne Brut LORIOT 75 cl	60.00 €
Pommery Brut Royal 75 cl	80.00 €
Tsarine Cuvée Brut Premium By Lanson 75 cl	70.00 €

LES APÉRITIFS

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

LES COCKTAILS

Mojito 15 cl	10.00 €
Caïpirinha 15 cl	10.00 €
Spritz Apérol 15 cl	10.00 €
Planteur Spécial 15 cl	10.00 €
Gin Fizz 15 cl	10.00 €

LES WHISKIES 4cl

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

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

Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	12.00 €	Balvénie (Ecosse)	14.50 €
Chivas Régal 12 ans (Ecosse)	12.00 €	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	5.50 €	Pelforth Brune 33 cl	7.00 €
Leffe Blonde 33 cl	7.00 €	Hoegaarden Blanche 25 cl	7.00 €
Chimay Rouge 33 cl	7.00 €	Duvel 33 cl	6.00 €
Bière du mois 25 cl/33 cl/50 cl	6.00/8.50/11.00 €	Edelweiss, Despérados 33 cl	7.00 €

LES SOFTS

Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl – Fanta Orange – Orangina 25 cl – 5,00 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl – Fuzetea 25 cl –
Finley Pamplemousse et Orange Sanguine 20 cl

LES JUS DE FRUITS

Orange, Pamplemousse, Raisin, Pomme, Tomate	5.00 €	Nectar : Abricot / Ananas	5.00 €
		Orange ou Citron Pressé	9.00 €
Cocktail de Jus de Fruits	6.50 €		

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 23.00 €

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 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
Velouté de butternut aux châtaignes, tuile craquante au parmesan
Os à moëlle rôti à la fleur de sel et pain grillé

PLAT AU CHOIX :
Paleron de bœuf en pot-au-feu, sauce gribiche
Escalope de saumon, crème de moules safranée
Araignée de cochon sauce chimichurri, verdure et frites fraîches maison

DESSERT AU CHOIX :
Le fromage blanc au coulis de fruits ou nature
Mousse au chocolat noir et son sablé breton
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 :

Foie-gras mi-cuit, chutney mangue et gingembre, toast brioché

Saumon fumé maison, crème fouettée à l'aneth et toasts grillés

Poêlée de Saint-Jacques à la fondue d'endives, beurre blanc citronné

Tataki de thon rouge aux cacahuètes, sauce soja aux épices et graines de sésames

PLAT AU CHOIX :

Quasi de veau , jus court infusé à la sauge, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes aux girolles

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux et crémeux de maroilles

Magret de canard rôti sur sa peau, sauce amarénas

Faux-filet de bœuf de chez Lesage, verdure et frites maison, beurre maître d'hôtel au poivre de Sichuan

DESSERT AU CHOIX :

La profiterole gourmande, glace vanille et sauce au chocolat chaud

La tarte fine aux pommes et sa glace au caramel fleur de sel

Le nougat glacé maison au Grand Marnier et son coulis de fruits rouges

Dacquoise aux noisettes et sa crème onctueuse pralinée

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

ENTRÉE des ARTistes

Chaude ou froide, 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 — 11.50 €
chutney d'oignons

OS A MOËLE — 13.00 €
fleur de sel et pain grillé

TATAKI DE THON ROUGE — 17,00 €
aux cacahuètes, sauce soja aux épices et graines de sésames

VELOUTÉ DE BUTTERNUT — 12.50 €
aux châtaignes et tuile de parmesan

SAINT-JACQUES PÔÉLÉES — 17.00 €
gaspacho andalou, brunoise de légumes croquants et coriandre

NOTRE SAUMON FUMÉ — 16.50 €
crème fouettée à l'aneth et toasts grillés

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 €

PENNE ALL'ARRABIATTA 17.00 €

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 maitrise et de la précaution... au four, à la vapeur, poché ou à la poêle, chaque saison a son poisson. Ne passez pas à coté de votre chance !

TATAKI DE THON ROUGE 26.00 €
aux cacahuètes, sauce soja aux épices et graines de sésames

DOS DE CABILLAUD 26,00 €
à la fondue de poireaux et crémeux au maroilles

ESCALOPE DE SAUMON 23.00 €
à la crème de moules safranées

TAGLIATELLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES 29.00 €
et champignons à la crème

LE GRAND SAUMON FUMÉ 25,00 €
crème fouettée à l'aneth et toasts grillés

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 (servie dans le menu bistrot) 22.00 €
au poivre vert, frites maison et verdure

ARAIGNÉE DE COCHON 22.00 €
sauce chimichurri, frites fraîches maison et verdure

PALERON DE BOEUF EN POT-AU-FEU 23.00 €
sauce gribiche aux herbes fraîches

LE TARTARE DE BOEUF (180g) 22,00 €
préparé, frites et verdure

MAGRET DE CANARD RÔTI 27.00 €
sauce amarénas



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 !

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

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 12.00 €
Et son dôme de mesclun

LE FROMAGE BLANC 9.50 €
Au coulis de fruits rouges, fruits de saison ou nature

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 10.00 €
et son sablé breton

LES FRAISES DE PAYS 10.00 €
selon votre goût

LA TARTE FINE AUX POMMES 12.00 €
et sa glace au caramel fleur de sel

DAME BLANCHE ou LIÉGOIS 10.00 €
au choix entre chocolat, café ou caramel, coulis et chantilly

LA DACQUOISE AUX NOISETTES 12.00 €
et sa crème onctueuse pralinée

LE NOUGAT GLACÉ MAISON 12.00 €
au Grand Marnier et coulis de fruits rouges

L'ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ou SORBETS 10.00 €
3 boules au choix

LE CLASSIQUE COLONEL 14.00 €
Sorbet citron arrosé de vodka

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

LES DIGESTIFS 5 cl

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

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