

Menu Clos des Arts

22.50 €

Profiterole de brandade à la nîmoise

Papeton d'aubergine, caviar d'aubergine et tuile au parmesan

Velouté de potimarron ou butternut (*selon saison*), copeaux de foie gras

Salade périgourdine (*gésier confit, jambon cru, crudités de saison et vinaigre de framboise*)



Bavette de bœuf grillée, confit d'oignon doux

Rôti de porc farci aux pruneaux et pistaches

Agrillade façon Saint-Gilloise

(*Paleron tranché cuit dans du vin rouge additionné de cornichons et oignons*)

Dos de cabillaud en croûte d'herbes aromatiques



Dessert à la carte.

Menu Découverte

29.50 €

1 entrée au choix de la carte

🍴

1 plat au choix de la carte

🍴

1 dessert au choix de la carte

Cuisine artisanale.

La Carte

Les Entrées

Profiterole de brandade à la nîmoise	12.00
Papeton d'aubergine, caviar d'aubergine et tuile au parmesan	12.00
Velouté de potimarron ou butternut (<i>selon saison</i>), copeaux de foie gras	12.00
Salade périgourdine (<i>gésier confit, jambon cru, crudités de saison et vinaigre de framboise</i>)	13.00
Carpaccio de brésaola, foie gras et parmesan	14.00
Salade de pèlardon pané aux noix et noisettes	13.00
Mirepoix de courgettes sauce raïta (fromage blanc, aneth et citron) et son cocktail de crevettes épicées	13.00
Catalane de camembert pané aux noix, tagliatelles de légumes	13.00
Foie gras maison farci au pain d'épices	14.00
Saumon gravelax préparé par nos soins	14.00

Nos viandes

Bavette de bœuf grillée, confit d'oignons doux	16.00
Rôti de porc farci aux pruneaux et pistaches	15.00
Agrillade façon Saint-Gilloise (<i>Paleron tranché cuit dans du vin rouge additionné de cornichons et oignons</i>)	15.00
Cuisse de canard confite, confiture d'oignons	15.00
Côte de veau poêlée aux champignons de Paris	<u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u> 20.00
Travers de porc sauce barbecue	16.00
Entrecôte de bœuf black angus, sauce roquefort	<u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u> 21.00
Souris d'agneau braisée marinée au vin rouge	17.00

Nos poissons

Filet de flétan, fondue de poireaux	19.00
Dos de cabillaud en croûte d'herbes aromatiques	18.00
Brochette de grosses noix de Saint-Jacques, sauce safranée	20.00

suppl. + 2.00 menu « découverte »

Pâtes

Penne carbonara	12.00
Penne forestière (<i>champignons et crème fraîche</i>)	12.00

Nos Salades *Hors menu à 29.50€*

Gourmande :	15.00
(Salade, crudités de saison, jambon cru de montagne, brésaola et copeaux de foie gras)	
Norvégienne :	14.00
(Salade, crudités de saison, saumon gravlax, sauce blanche aux herbes)	
Cévenole :	14.00
(Salade, crudités de saison et 2 toasts de chèvre chaud)	

Pour l'apéritif



Cocktails

Rouge désir : (<i>Jus de fraise, champagne, vin blanc et sucre de canne</i>)	7.00
Pina colada : (<i>Lait de coco, jus d'ananas et rhum</i>)	7.00
Coctail sans alcool : (<i>jus d'orange, jus d'abricot jus d'ananas et sirop de grenadine</i>)	5.00

Champagne

Kir royal	9.00	Coupe champagne	8.00
-----------	------	-----------------	------

Apéritifs

<i>Pastis 51</i>	<i>3.00</i>	<i>Gin</i>	<i>7.00</i>
<i>Pastis Ricard</i>	<i>3.00</i>	<i>Gin tonic</i>	<i>7.00</i>
<i>Martini rouge/blanc</i>	<i>3.50</i>	<i>Suze</i>	<i>3.50</i>
<i>Campari</i>	<i>3.50</i>	<i>Porto</i>	<i>3.50</i>
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	<i>7.00</i>	<i>Carthagène</i>	<i>3.50</i>
<i>Whisky ABERLOUR</i>	<i>9.00</i>	<i>Muscat</i>	<i>3.50</i>
<i>Whisky coca</i>	<i>7.00</i>	<i>Palermo</i>	<i>3.50</i>
<i>Vodka</i>	<i>7.00</i>	<i>Kir</i>	<i>3.50</i>

(*cassis, mûre, châtaigne, figue, fraise, framboise, abricot et griotte*)

Boissons Fraiches

Coca cola	3.50
Coca cola zéro	3.50
Ice tea	3.50
Orangina	3.50
Schweppes	3.50
Schweppes agrumes	3.50
Schweppes mojito	4.00
Limonade	3.50
Supplément sirop	0.50
Sirop	2.50
Jus de fruits	3.50

(Orange, pomme, fraise, abricot, ananas, tomate)

Boissons chaudes

Café	1.70
Café décaféiné	1.80
Café double	3.00
Café allongé	1.80
Thé nature	3.00
Thé parfumé	3.00
Infusion	3.00

Bières

Pression Grimbergen blanche	3.50
Pression Heineken	3.00
Panaché	3.00
Monaco	3.00
Picon bière	3.50
Bière + sirop	3.00

Pelforth Bt 25	4.00
Leffe	4.00
Biere blonde Lupuline	5.00

(Bière artisanale de lozère)

Les eaux

Perrier 25cl		3.50
Perrier fine bulle	50cl	4.50
Perrier fine bulle	1 L	5.50
Vittel	50cl	4.50
Vittel	1 L	5.50
San Pellegrino	50cl	4.50
San Pellegrino	1 L	5.50

Champagne

Kir royal		9.00
Coupe champagne		8.00
Bouteille :		
Champagne Lacourte Godbillon	75 cl	45.00

Digestifs

Cognac	7.00	Malibu	7.00
Armagnac	7.00	Rhum	7.00
Eau de vie	7.00 (<i>poire ou mirabelle</i>)	Get 27	7.00
Baileys	7.00	Limoncello	7.00
Génépi	7.00	Marie Brizard	7.00
Verveine	7.00		

Nos formules « plat du jour »

Du mardi au vendredi midi

Formule Express	Plat du jour	9.50
Formule Rapide	Entrée + plat ou plat + dessert	12.50
Formule Menu	Entrée + plat + dessert	15.50
Formule Détente	Plat du jour + café gourmand + 1 verre de vin ou bière pression	15.50

~~~

(-10 ans)      Menu enfant      9.50

Nuggets de poulet, frites

Ou

Bavette de bœuf, frites

∞∞∞

1 dessert au choix

∞∞∞

1 boisson