

## Entrées

- Carpaccio de bœuf** roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, zeste de citron 13,8  
Beef carpaccio arugula, parmesan shavings, olive oil, lemon zest
- Tomate mozzarella** di buffala, basilic, huile d'olive 12,5  
Tomato mozzarella di buffala, basil, olive oil
- Plancha fromage ou charcuterie** 15,5  
Plancha cheese or charcuterie
- Plancha charcuterie et fromage** 18,5  
Plancha charcuterie and cheese

## Salades

- César** salade verte, émincé de poulet pané, copeaux parmesan, croûtons de pain 14,5  
Caesar : green salad, minced breaded chicken, parmesan shavings, croutons of bread
- Chèvre chaud pané au miel** salade verte, tomate, chèvre chaud sur toast, miel 14,5  
Hot goat cheese breaded with honey : green salad, tomato, hot goat cheese on toast, honey
- Bol Véggie** mesclun de salade, crudités selon saison, pickles maison 13,5  
Veggie bowl : mesclun salad, seasonal vegetables, house pickles)

## Viandes

- Entrecôte**, légumes de saison ou frites maison 19,8  
Entrecote, homemade fries or seasonal vegetables
- Bavette**, légumes de saison ou frites maison 16,5  
Flank steak, homemade fries or seasonal vegetables
- Tartare de bœuf** (180 gr), légumes de saison ou frites maison 16,9  
Beef tartare (180 gr), homemade fries or seasonal vegetables
- Escalope de veau pané**, légumes de saison ou pâtes 17,0  
Breaded veal cutlet

Sauce texane - Sauce poivre vert - Sauce vigneronne  
Texan sauce - Green pepper sauce - Vineyard sauce

## Poissons

- Papillote de poisson** (selon arrivage) et ses petits légumes 14,9  
Fish papillote (depending on availability) and small vegetables
- Pavé de saumon au pesto et basilic** 15,5  
Salmon steak with pesto and basil

## Omelettes

- Omelette nature** frites, salade 12,5  
Plain omelet, fries, salad
- Omelette façon les Artistes** Brocoli, lardons, oignon rouge, cheddar, salade 14,5  
Omelette les Artistes style (Broccoli, bacon, red onion, cheddar), salad

## Pâtes

- Linguini à la carbonara** œuf, pancetta, parmesan, poivre 14,5  
Spaghetti a la carbonara : egg, pancetta, parmesan
- Cocktail de pâtes** ravioles à la viande, épinards ricotta, penne, sauce maison 16,9  
Pasta cocktail : meat ravioli, spinach, ricotta, penne, house sauce

## Desserts

- Crème catalane** Catalan cream 7,0
- Mousse au chocolat** Chocolate mousse 7,0
- Salade de fruits de saison** Seasonal fruit salad 7,0
- Pannacotta au coulis** Pannacotta with coulis 7,0
- Trio de choux maison** Homemade cabbage trio 9,0
- Framboise au champagne** sorbet framboise, framboises, champagne 9,0  
Raspberry with champagne (raspberry sorbet, raspberries, champagne)
- Trio de sorbets** Sorbet trio 7,0
- Café gourmand** Gourmet coffee 6,5

## Menu Enfant

JUSQU'À 10 ANS

- Burger ou Finger** poulet, cornflakes, frites, ou haricots verts, glace 1 boule 10,0  
Children's menu : burger or chicken finger, cornflakes, fries, or green beans, ice cream 1 scoop

## Menu Formule

VOIR ARDOISE

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

- Du lundi au vendredi, uniquement le midi** 15,5  
Formula menu from Monday to Friday, only for lunch (see chalkboard)

## Apéritifs

Martini rouge, blanc 6 cl	3,50	Limoncello 4 cl	7,00
Kir au vin blanc 12 cl	3,80	Rhum Don Papa 4 cl	8,00
Coupe de champagne 12 cl	8,00	Whisky J&B 4 cl	6,00
Kir royal 12 cl	8,50	Whisky J&B Coca 4 cl	9,50
Beaume de Venise 6 cl	3,50	Whisky Ballantines 4 cl	8,00
Ricard / Pastis 4 cl	2,50	Jack's Daniels 4 cl	8,00
Get 27 4 cl	6,00		

## Bières Pression

Cigales	3,00	25 cl	50 cl
Leffe blonde	4,20		5,50
Hoogarden	4,30		7,90
Panaché	4,00		8,10
Monaco	4,30		

## Bouteille

Desperados	4,50	33 cl	
Chouffe	4,10		

## Eaux

Vittel	4,00	50 cl	1 L
San Pellegrino	4,10		6,00

## Les Softs

Sirop à l'eau	2,00	Jus de fruits Pago 20 cl	3,20
Limonade 33 cl	3,00	Ice Tea 25 cl	3,40
Sirop limonade	3,20	Orangina 25 cl	3,50
Coca Cola / Zéro 33 cl	3,50	Jus de tomate (céleri, tabasco)	3,60
Schweppes / Agrumes 25 cl	3,50	Jus de citron frais	4,00
Perrier 33 cl	3,50	Jus d'orange frais	4,10

## Vin Rouge

	Verre 14 cl	1 bt (75 cl)
Début d'une histoire VDF « La Biscarelle »	3,60	22,00
L'histoire continue VDF « La Biscarelle »	4,10	24,00
Côtes du Rhône Village « Domaine de la Biscarelle »	3,60	22,00
Cuvée Prince d'Orange (CDR) « Domaine de Boissan »	3,50	20,00
Gigondas Vieilles Vignes AOP « Domaine de Boissan »	5,10	34,00
Châteauneuf-du-Pape « Vignobles Mayard »		39,00

## Vin Rosé

Sablet Rosé « Domaine de Boissan »	3,80	23,00
Rosé Côtes de Provence AOP « Jules »	3,50	21,00

## Vin Blanc

Sablet Blanc « Domaine de Boissan »	4,80	28,00
Châteauneuf-du-Pape « Vignobles Mayard »		44,00
Chardonnay AOC	4,10	21,00

## Champagne

## Cocktails

<b>Spritz</b> Apérol 4cl, prosecco 12cl, eau gazeuse 2cl	8,00
<b>Mojito</b> Rhum Bacardi 4cl, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8,00
<b>Ti-punch</b> Rhum 4cl, sucre de canne 2cl, citron vert	8,00
<b>Gin tonic</b> Gin 4cl, Schweppes	8,00
<b>Américano maison</b> Martini rouge 2cl, martini blanc 2cl, campari 4cl, eau gazeuse 4cl	9,10

## Boissons Chaudes

Café, décaféiné	1,50	Café crème à emporter	2,20
Café ou Déca à emporter	1,60	Thé, Infusion	3,30
Café allongé	1,70	Chocolat	3,90
Café allongé à emporter	1,80	Cappuccino	4,50
Café crème	2,10		

# Les Artistes

RESTAURANT - BAR

🍷 Ici On épluche

On coupe

On émince

On fait cuire

On déglace

On fait mijoter

Enfin bref on cuisine,

et ne vous y trompez pas notre

carte réduite atteste simplement de la

qualité et la fraîcheur de nos produits 🍷