



Chez nous, les artistes sont en cuisine ! Ils composent pour vous des plats gourmands et gourmets qui feront voyager vos papilles sur le fil des saisons.

## ENTRÉES DES ARTISTES

Ravioles de crevettes, bouillon Thaï <i>Allergène sésame</i>	10€
Ceviche de saumon aux agrumes et cacahuètes	9.5€
Foie gras de canard mi cuit au naturel, compotée d'olives noires et fraises	12.5€
Tomate mondée, crème de chèvre frais, saumon, petits légumes	8€

## AU PROGRAMME

### LES SALADES

#### La voltigeuse :

Salade, filets de volailles épicés, avocat, graine de courge, comté, croutons, curry 14€

#### L'Italienne:

Salade, mozzarella buratina, tomates mix, basilic, pignons de pin, jambon speck 16€

#### Poké bowl de saumon:

Fruits rouges, mélange de céréales, avocat, saumon mariné, radis... *Possible en plat végété* 15,50€

### LES PÂTES FRAICHES

**Conchiglionis** St Marcelin, coulis de tomate, crème de chèvre, miel et thym 15€

### LES TARTARES

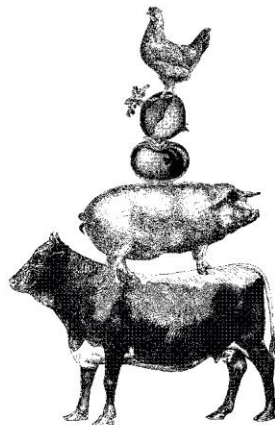
Tartare de bœuf préparé comme un classique

Frites, salade

César (*aller-retour*) supplément

16€

1,5€





## AU PROGRAMME !

### LES BURGERS

**L'italien** : Bœuf haché, tomate, mozzarella di Buffala, pesto, oignons rouges, roquette, fromage frais. 16€

**Le Végé** : Burger steak végétal, sauce sweet chili, avocat, oignons rouges, roquette, fromage frais *Plat végé* 16€

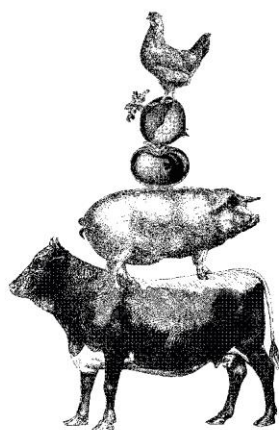
### LES PLATS

Pavé de rumsteak, sauce au choix, frites, salade 16€

Ceviche de saumon, aux agrumes et cacahuètes 18.5€

Dos de cabillaud en croute d'herbes, lait de coco et citronnelle, fine ratatouille 18€

Lasagne de légumes de saison *Plat végé* 12€





Chez nous, les artistes sont en cuisine ! Ils composent pour vous des plats gourmands et gourmets qui feront voyager vos papilles sur le fil des saisons.

### LE GRAND FINAL !

Assortiment de fromages  
*de la laiterie Gilbert* 7,5 €

#### PLACE AUX DESSERTS

Crement Nantais Maison, confit d'abricots miel, amandes et romarin 6,5 €

Sablé, crémeux pistache, fruits rouges d'été 8 €

Moelleux vanillé, tartare de raisins, persil et huile d'olive 7 €

Fondant au chocolat, crème vanillée 6,5 €

Café Gourmand, assortiment des desserts du moment 8,50 €

Glace à la coupe, ou à la boule. 2,50 € la boule

#### LES BULLES, POUR LE FINAL

Méthode traditionnelle, domaine Eric Chevalier, **SVP** 5,50€ / 26€

Champagne en homéopathie, domaine Moussé Fils, **L'Or d'Eugène** 9,00€ / 58€

Champagne Grand Cru, Blanc de blanc, domaine Pertois Moriset, **Les Quatre Terroirs** 78€

