

On commence par là

Os à moelle • 9,50€

en gouttière, rôti au thym, fleur de sel, pain de campagne

Ravioles du Royans • 10,90€

crème à la truffe noire et champignons, pesto, tuile de Grana Padano et emmental

Tentacule de poulpe • 12,90€

coulis de poivron rouge, sauce salsa verde, chips de riz

Mille-feuille fraîcheur • 13,90€

tartare de truite saumonée et crevettes, coulis de betterave, avocat, échalote, concombre, tzatziki

Escargots sur son velouté de pomme de terre • 13,90€

poêlés à l'ail et au persil, champignons, croûtons, herbes fraîches

Camembert pané • 14,50€

confiture de myrtilles, poitrine fumée, mélange de salades

Cocas de dacsá • 14,90€

galette de blé maison, thon sashimi mariné, légumes rôtis, pickles d'oignons, tzatziki

Foie gras • 20,90€

mi-cuit au Monbazillac et aux deux poivres, confiture de figes, toasts briochés

Là, c'est chaud

Ravioles du Royans • 19,90€

crème à la truffe noire et champignons, pesto et sa tuile de Grana Padano et emmental

Ramen revisité au poulet • 22,50€

suprême de poulet en deux cuissons, nouilles, légumes, œuf mollet, bouillon de volaille

Gambas à la thaï • 23,90€

lait de coco, citronnelle, piment végétarien, coriandre, chou Pak Choi poêlé à l'ail, riz basmati

Filet de bar et couteaux • 23,90€

écrasé de pomme de terre, carotte glacée, sauce salsa verde

Tataki de thon pankó • 24,90€

mariné au ponzu, poêlée de légumes sauce teriyaki, coulis de poivron rouge et paprika

Pluma de cochon ibérique al chimichuri • 20,90€

pommes sautées à l'ail, gros champignons de Paris

Le Tigre qui pleure • 22,50€

bœuf mariné, riz sauté aux légumes

Magret de canard abricot, miel et romarin • 24,90€

pommes sautées à l'ail, gros champignons de Paris

Côtelettes d'agneau sauce miel et moutarde • 25,90€

écrasé de pomme de terre, carotte glacée

Burger gourmand des Artistes • 20,90€

bœuf de race façon bouchère, bacon, œuf au plat, cheddar affiné, pickles d'oignons, jalapeños, sauce barbecue fumée, frites, salade, coleslaw

Burger poulet gribiche • 19,50€

poulet snacké, romaine, bacon, pickles d'oignons, raclette, sauce gribiche, frites, salade, coleslaw

Côte de bœuf ~1kg prestige et son os à moelle seul ou à partager • 74,00€

frites, sauce au choix (poivre, gorgonzola, barbecue fumée, échalote, chimichurri ou mayonnaise)

Ici, c'est froid

Tartare de bœuf Charolais au couteau • 18,90€

le traditionnel, préparé ou non par nos soins, frites

Tartare de bœuf Charolais au couteau à l'italienne • 19,90€

le revisité, avec pesto, copeaux de Grana Padano, frites

Bol gargantuesque des Artistes • 18,90€

feuilles de chêne, tomates, poulet snacké, bacon, champignons, avocat, Grana Padano, concombre, croûtons, éclats de noisettes, vinaigrette miel moutarde

Tartare fraîcheur • 22,50€

tartare de truite saumonée, crevettes, coulis de betterave, avocat, échalote, concombre, tzatziki, frites

Salade croquante • 24,90€

saumon fumé, tartare fraîcheur, poulpe, tomates, concombre, mâche, avocat, sauce miel moutarde, coleslaw

Garniture supplémentaire : frites, pommes de terre sautées à l'ail, riz basmati, salade, coleslaw, légumes • 4,50€



English Menu



Allergènes

Pour les gourmands ou à partager

La planche du terroir • 21,90€

charcuteries, farandole de fromages, terrine du moment, confiture de myrtilles

La planche parigot • 24,90€

charcuteries, croque-monsieur, camembert pané, confiture de myrtilles

La planche des Artistes • 29,50€

cocas de dacsá, tentacule de poulpe, tartare fraîcheur

Ici, c'est sucré

Farandole de fromages • 10,50€

♥ Pain perdu brioché • 9,50€

caramel beurre salé, boule de glace noisette éclats caramélisés

Cheesecake • 9,50€

caramel beurre salé, Spéculoos, pop-corn caramel beurre salé

Le fameux tiramisu • 9,50€

crème de marron, pain d'épices

Mi-cuit au chocolat • 10,50€

cœur de cerises griottes, boule de glace vanille (10 minutes d'attente)

Profiterole gourmande • 10,50€

chou craquelin, sauce chocolat du voisin, glace vanille, chantilly

Tarte Tatin à l'ancienne • 11,90€

servie avec sa crème fraîche

♥ Tarte maracuja meringuée • 12,90€

façon les Artistes

Café / thé gourmand • 11,90€

3 mignardises

Coupe glacée des Artistes • 13,50€

glace vanille, glace pain d'épices, glace pomme cidrée, caramel beurre salé, pain d'épices, chantilly, pop-corn caramel beurre salé

Coupe glacée fruitée • 13,50€

glace framboise, glace yaourt bulgare, glace figue, coulis de fruits rouges, brisures de meringue, chantilly, amandes effilées

Coupe glacée Don Papa • 19,50€

deux sorbets Don Papa et 4cl de rhum Don Papa

Coupes 3 parfums Glace des Alpes • 11,90€ 2 parfums • 8,80€ 1 parfum • 4,80€

vanille, chocolat noir Valhrona, noisette éclats caramélisés, café, pain d'épices, pomme cidrée, yaourt bulgare, framboise, clémentine, figue ou Don Papa au choix

Menu enfant (-12ans) • 12,00€

sirop à l'eau, coca, limonade ou jus de fruit
cheeseburger ou poulet snacké avec frites ou légumes, et une boule de glace ou une mousse chocolat

Formule du midi*

Entrée + plat ou plat + dessert • 15,50€

Entrée + plat + dessert • 17,80€

*Uniquement du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrées au choix • 4,50€

✓ Entrée du jour
Velouté de butternut
œufs mayonnaise
Terrine du moment, cornichons et son pain de campagne

Plats au choix • 13,50€

✓ Plat du jour
✓ Croque-monsieur ou madame (+1€), frites et salade
✓ Agnolotti aux cèpes et mozzarella, sauce tomate basilic
Omelette au fromage et bacon, frites et salade

Dessert au choix • 4,50€

Dessert du jour
Tarte fine aux pommes
Mousse au chocolat

✓ Plats végétariens ou peut être végétarien sur demande

