

## Nos suggestions du moment...

- \*La tranche de foie gras « maison »,  
et ses confitures accompagnée de toasts briochés* 19.00
- \*Le croustillant de scampi sur lit de légumes wok,  
petite sauce légère au curry rouge* 19.00 (6pcs) ou 28.00 (12pcs)
- \*Les cromesquis de ris de veau et coulis de morilles* 18.00
- \*Les St-Jacques snackées à la crème de tartuffata* 18.00 ou 24.00

## Nos réalisations « maison »

- \*Le parmentier de canard et sa réduction au porto* 24.00
- \*La côte de veau de lait à la normande (à découvrir)* 26.00
- \*La lasagne fraîche de la mer* 19.00
- \*Les filets de rouget croustillants dorés au four,  
couché de linguines aux saveurs du sud* 23.00
- \*Le paillasson de colin à l'ostendaise,  
asperges thaï et tombée de crevettes grises* 21.00

## Mais aussi...

- \*Le gros jambonneau fumé moutarde à l'ancienne* 24.00
- \*La brochette géante de boeuf irlandaise sauce au choix* 25.00
- \*Le paillasson de colin à l'ostendaise,  
Asperges thaï snackées et tombée de crevettes grises* 21.00

*Pour le respect et la tranquillité de notre clientèle les hauts parleurs des gsm sont interdits, merci de votre compréhension...*

### Nos salades...

<i>*La frisée aux lardons (supplément roquefort 2.00€)</i>	17.50
<i>*La chèvre chaud (une de nos spécialités)</i>	18.50
<i>(bûche de chèvre, pommes, noix, miel, balsamique)</i>	
<i>*La salade « Café des Arts »</i>	23.50
<i>(saumon fumé, croquette de crevettes, scampi,...)</i>	
<i>*La traditionnelle salade César</i>	18.50
<i>*La salade de St-Jacques et scampi au parfum de la passion</i>	24.00
<i>*La salade fraîcheur de filets de rouget, vinaigrette basilic</i>	21.00

### Les croques...

<i>*le croque monsieur gratiné, crudités</i>	12.00
<i>*Le madame ou l'hawaïen gratiné, crudités</i>	13.00

### Les pâtes...

<i>*Les linguines façon « Café des arts »</i>	19.00
<i>(pesto rouge, jambon serrano, copeaux de parmesan, roquette)</i>	
<i>*Les linguines saumon fumé, scampi et philadelphia</i>	22.50
<i>*Les linguines carbonara (lardons, champignons)</i>	17.50

### Les classiques...

<i>*Les boulettes sauce tomate ou champignons « maison »</i>	18.50
<i>*L'américain (tartare) nature ou préparé</i>	19.50
<i>*Le vol au vent « maison » et frites</i>	19.50
<i>*La tranche de jambon du pays grillée béarnaise</i>	19.50
<i>*Les 3 croquettes fromage ou crevettes « maison »</i>	16.50 ou 22.50

*Demandez notre liste des allergènes en cas d'intolérance*

### Les entrées...

<i>*Les St-Jacques snackées sur lit de tartuffata</i>	<i>18.00 ou 24.00</i>
<i>*Le plaisir du foie gras et sa confiture « maison »</i>	<i>19.00</i>
<i>*Les croquettes de fromage « maison »</i>	<i>12.00</i>
<i>*Les croquettes de crevettes et scampi « maison »</i>	<i>17.00</i>
<i>*Les petits gris à l'ail 6 ou 12 pièces</i>	<i>12.00 ou 16.00</i>
<i>*Le carpaccio de bœuf, huile basilic et parmesan</i>	<i>16.00</i>
<i>*Le croustillant de scampis sur lit de légumes façon wok, petite sauce au curry rouge et coco 6 ou 12</i>	<i>19.00 ou 28.00</i>
<i>*les scampi crème d'ail 6 ou 12 pièces</i>	<i>16.00 ou 25.00</i>
<i>*L'assiette de saumon fumé et ses toasts</i>	<i>19.00 ou 25.00</i>

### La carte du moment...

<i>*Le filet mignon irlandais grillé ou poêlé</i>	<i>24.50</i>
<i>*L'entrecôte grillée black angus irlandais 350gr</i>	<i>27.00</i>
<i>*Le magret de canard sauce à l'orange et figue</i>	<i>24.00</i>
<i>*Les rognons de veau à la namuroise</i>	<i>23.00</i>
<i>Sauces :béarnaise, champignons, poivre vert, roquefort</i>	<i>4.00</i>

### Nos poissons...

<i>*Le pavé de saumon d'Ecosse cuit sur peau béarnaise</i>	<i>24.00</i>
<i>*Le paillasson de colin à l'ostendaise, asperges thaï snackées et chute de crevettes grises</i>	<i>21.00</i>

## La carte des desserts...

<i>* Les crêpes au sucre ou confiture</i>	<i>6.50</i>
<i>* Les crêpes Mikado (chocolat chaud, boule vanille)</i>	<i>12.50</i>
<i>* Les crêpes Comédie française</i>	<i>14.50</i>
<i>* Gaufre au sucre impalpable</i>	<i>7.50</i>
<i>* Gaufre à la chantilly</i>	<i>8.90</i>
<i>* Gaufre aux fraises « en saison »</i>	<i>12.50</i>
<i>* La dame en blanc ou en noir (chocolat maison)</i>	<i>9.50</i>
<i>* la brésilienne</i>	<i>9.50</i>
<i>* La coupe sorbets</i>	<i>12.00</i>
<i>* La « Café des Arts » (glace amaretto et baileys)</i>	<i>13.50</i>
<i>* La coupe « colonel » (sorbet citron et vodka)</i>	<i>12.00</i>
 <u>Les « maison »</u>	
<i>* Le café gourmand du Café des Arts</i>	<i>13.00</i>
<i>* La mousse au chocolat</i>	<i>9.50</i>
<i>* La crème brûlée au Grand-Marnier</i>	<i>9.50</i>
<i>* L'assiette de profiteroles glacés</i>	<i>9.50</i>
<i>* Le crumble aux jonagolds et sa boule vanille</i>	<i>9.50</i>
<i>* Le café glacé au baileys</i>	<i>11.50</i>
<i>* Le moelleux au chocolat et crème anglaise</i>	<i>9.50</i>
<i>* La tranche de pain perdu et sa boule cannelle</i>	<i>10.50</i>