

ARTYSTER

Auberge urbaine



TAPAS à partager TO SHARE

Christmas Houmous
céléri, clémentine et chocolat - 8 €

Chilli Balls - 8 €

Falafels de légumes au
Ras el Hanout - 8 €

SAUCISSON sec de porc au choix :
Sel de Guérande
1/2 - 6 € Entier - 10 €

RILLETTES du Père Bossard en pot 115gr
Pickles de légumes - 10 €

MENUS

Entrée Plat
ou
Plat Dessert

Starter course
or
Course Dessert

25 €

Entrée
Plat
Dessert

3 courses

30 €

Menu Enfant
Kids menu
10 €

Sirop à l'eau

Viande ou Poisson
Frites - Salade

Lorem ipsum

SUGGESTIONS

Carpaccio de ST JACQUES
chocolat et clémentine Corse - 14 €

ARTY Burger
Effiloché de BOEUF cuisson lente, salade,
St Nectaire fondu et confit de betteraves,
Frites Maison - 18 €

Chez ARTYSTER,
nous mettons à l'honneur des produits locaux.

**Les Betteraves du Loiret, la poire d'Anjou,
le céleri de la Loire , les Escargots du Maine,
l'Oeuf de Loué et les légumes de notre région.**

Mostly of the products we use at Artyster are from local producers.
This month, We're proud to work with La fontaine St Martin (Troot),
Snails from Maine, Eggs from Loué and the vegetables.

BAO ESCARGOTS du Maine - 8 €

Snails BAO

OEUFS Parfait mousseline de céleri - 8 €

Poached Egg, Celeriac purée

Tartare de betterave, poire, AOP Comté - 8 €

Beetroot tartare with poached pear, Comté cheese and ginger
Plat Vegan sans fromage - Dish can be Vegan without Cheese

RILLETTES du Père Bossard - 8 €

PORK rillettes from our Père Bossard, The Butcher



WINTER BOWL - 19 €

Betterave, purée de céleri, carotte, butternut rôti,
chips de Poire, graines de courge,
Noix de cajou torréfiées, Oeuf parfait

Beetroot, Celeriac purée, Carrot, Roasted Butternut,

Dried pear, Pumpkin seeds, Cashew nuts, Egg soft boiled

WINTER bowl, Option sans Oeuf parfait - 18 €

Option without Egg

TRUITE de la Fontaine St Martin - 19 €

Légumes rôtis, sauce vierge

TROUT from la Fontaine St Martin

Fresh and local veggies roasted, Vanilla oil

Langue de chat - 21 €

frites maison, Mesclun Bio, sauce échalottes

Grilled piece of tender rumpsteak,
Homemade french fries, salad, Shallot sauce

CÔTE de COCHON - 18 €

mousseline de butternut & frites, sauce au miel d'Arnaud

Pork Chop, butternut purée & french fries,

Local honey & Dijon sauce

Lasagna della Nonna - 19 €

Porc et Boeuf, salade

Traditional Lasagna made with Pork and beef, salad



POIRE pochée, hibiscus, glace du moment - 8 €

Poached pear, hibiscus, homemade Ice cream

La Crise de CHOCOLAT- gingembre - 8 €

Financier, crème au chocolat et gingembre confit

Almond sponge cake with a chocolate and ginger cream

LEMON POP - 8 €

Crèmeux citron, sablé Sarthois, Chantilly

Amandes caramélisées à la fleur de sel

Citrus mousse, shortbread, Whipped cream, almonds

CAFE Gourmand - 9 €

Expresso with a selection of «Sweet mignardises»