

Biarritz

Le Café
des Artistes

M & B

DE 9H À 2H
26 AVENUE DU MARÉCHAL FOCH, 64200 BIARRITZ
FERMÉ LE LUNDI
INSTAGRAM : @CAFEDESARTISTESBIARRITZ

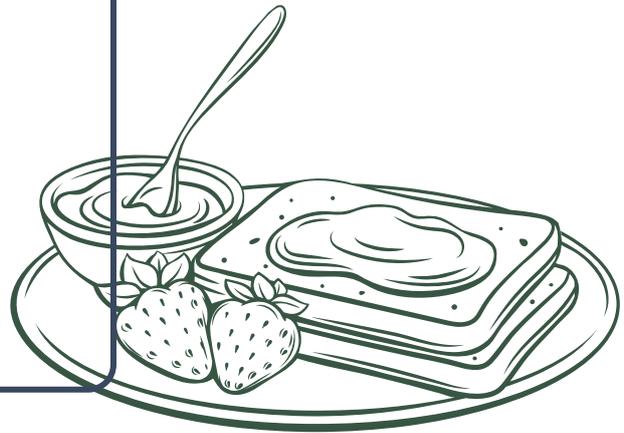
PETIT DEJ'



CLASSIC 10€

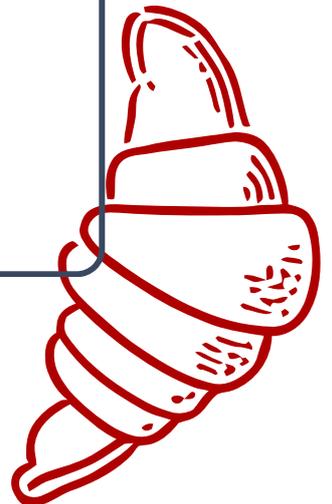
Café ou café allongé ou thé
+
Croissant ou chocolatine ou
tartine*
+
Orange ou citron pressé

*confiture maison



SALÉ 12€

Café ou café allongé ou thé
+
Croissant jambon et fromage
toasté
ou Pan con tomate
+
Orange ou citron pressé



On partage (ou pas) !



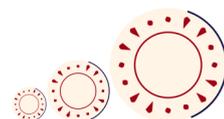
| | |
|---|------|
| Planche de saucisson du Pays Basque | 9 |
| Planche de chorizo de chez Eric Ospital | 9 |
| Planche de jambon Serrano Grand Reserva | 12 |
| Sardines à l'huile (Salanort) | 9 |
| Ventrèche de thon (Salanort) | 11 |
| Pâté basque au piment d'Espelette | 10 |
| Rillettes de canard | 9 |
| Planche de fromages des Artistes | 9/15 |

Qu'est ce qu'on mange?

| | |
|---|----|
| Croquettes de jambon et chorizo x3p | 7 |
| Croquettes de parmesan et perles du Japon x3p | 7 |
| Piments padron, fleur de sel | 8 |
| Tarama maison , citron vert | 9 |
| Carottes rôties, crème épaisse, noisette | 8 |
| Velouté de butternut, comté | 8 |
| Txistorra de chez Eric Ospital | 9 |
| Oreille de cochon grillée à la plancha | 8 |
| Echine de cochon caramélisée | 9 |
| Fricassée de cœurs de canard | 8 |
| Croquette de saumon et avocat | 9 |
| Foie gras poêle, purée d'automne | 10 |
| Foie gras mi-cuit de la Maison Paris, chutney | 12 |
| Petit croque jambon blanc, gouda truffé | 12 |
| Bol de pommes allumettes, ketchup maison | 6 |
| Bol de salade verte | 4 |

Tu optes pour du S, du M ou du L ?

| | |
|---|--|
| Crème de lentilles, chorizo et croutons | |
| Tartare de thon, mangues et sucrine | |
| Risotto "langue oiseau" aux champignons, parmesan | |
| Parmentier de canard | |



9/14/19



Et à la demande, nos pièces de viandes à partager, selon arrivage !
(veau, bœuf, cochon)

Du sucre ? Bien sûr !

| | |
|-----------------------------|---|
| Mon riz au lait | |
| Crumble "pommes poires" | |
| Mousse marron et clémentine | 9 |
| Mousse au chocolat | |
| Crème brûlée | |

Tous les dimanches : Poulet frites

| | |
|---------------|----|
| 1/2 poulet | 25 |
| Poulet entier | 45 |

*Nos mets sont fait maison par nos soins !
Exceptée les pommes allumettes qui sont commandées fraîches à la société
l'Orangerie à Anglet*

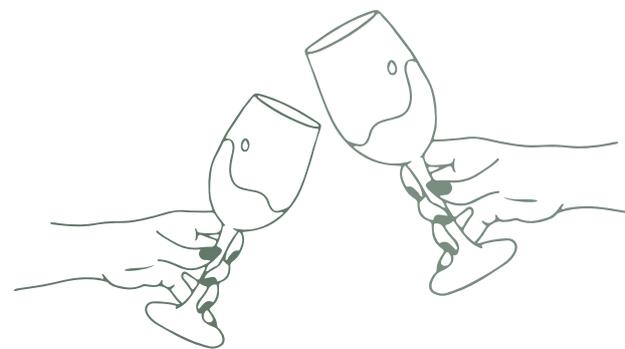
OSASUNA



le Café Des Antiques

MUXU

Le Café Des Artistes



Les soirs de show

| | |
|--|--------|
| Planche de saucisson du pays Basque | 9 |
| Planche de chorizo ibérique | 9 |
| Planche de jambon Serrano Grand Reserva | 12 |
| Sardines à l'huile (Salanort) | 9 |
| Ventrèche de thon (Salanort) | 11 |
| Pâté basque au piment d'Espelette | 10 |
| Rillettes de canard | 9 |
| | |
| Planche de fromages des Artistes | 9 / 15 |
| | |
| Croquettes jambon et chorizo x3p | 7 |
| Croquettes parmesan perles du Japon x3p | 7 |
| | 12 |
| Petit croque Jambon serrano, crème artichaut | 12 |
| Petit croque jambon blanc, gouda truffé | 6 |
| Petit bol de frites, ketchup maison | |
| | |
| Mon riz au lait | 9 |

MUXU

