

NOS DESSERTS



Tiramisu framboise et chocolat blanc maison	7.00€
Tiramisu au café maison	7.00€
Brioche perdue maison et glace vanille	7.00€
Fondant au chocolat maison et sa crème anglaise	7.00€
Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar	6.00€
Panna cotta fruits rouges maison	6.00€
Pot de glace de la ferme de Saint Martin	4.00€
Buffet de desserts maison à volonté <i>(Soir et week-end uniquement)</i>	5.00€

NOS FROMAGES

4,50€



Assiette de fromages sec	-
Fromage blanc fermier (nature, crème ou coulis de fruits rouges)	-
Cervelle des canuts maison	-
Demi Saint-Marcellin	-

Nous nous engageons
à vous proposer
des produits frais
et locaux selon la saison.

NOS BOISSONS



NOS BIÈRES PRESSION :

Meteor Blonde 25cl	: 2.30€
Meteor Rossa (fruits rouges) 25cl	: 3.50€
Bière de Saison 25cl	: 3.50€
Picon Bière 25cl	: 2.80€

L'abus d'alcool
est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

NOS BIÈRES BOUTEILLES :

Duvel 8.5% 33cl (bière blonde belge de fermentation haute)	4.00€
Cuvée des Trolls 7% 25cl (bière blonde belge ronde et bien équilibrée)	3.50€
Delirium Tremens 8.5% 33cl (bière blonde amère et poivrée)	4.00€
Triple Karmelite 8.4% 33cl (bière blonde belge de fermentation haute)	4.00€
La Chouffe 8% 33cl (bière blonde belge refermentée en fût)	4.00€
Desperados 5.9% 33cl (bière aromatisée téquila et lime brassée en France)	4.00€
Lefe Ruby 5% 25cl (bière belge rouge aux arômes boisés de fruits rouges)	3.50€
Guinness 4.2% 33cl (bière irlandaise noire coiffée d'une mousse beige)	4.50€
American Bud 5% 33cl (bière blonde américaine par excellence)	3.50€
Bush Ambrée 12% 33cl (bière ambrée, la plus forte des bières belges)	4.00€
Lindemans Pêche ou Framboise 2.5% 25cl (bière belge aux saveurs douces de pêche ou de framboise)	3.50€
Bush + Pêcheresse/Framboise 58cl (subtil mélange de douceur et de puissance)	7.00€
La Trappe 10% 33cl (ambrée et maltée, unique bière trappiste hollandaise)	4.00€
Blanche des Neiges 4.9% 33cl (bière belge blanche, douce et acidulée)	4.00€
Corsendonk Rousse 8% 33cl (bière belge rousse à l'arôme caramélisé)	4.00€
Kwak Ambrée 8.4% 33cl (bière belge ambrée aux notes épicées)	4.00€
St Feuillien 6.4% 33cl (bière blonde belge légère et rafraîchissante)	4.00€
Chimay Bleu 9% 33cl (bière brune belge, aux arômes fins et délicats)	4.00€
Kronenbourg Sans Alcool 25cl (bière blonde pur malt)	2.50€
Weihenstephaner 5.4% 50cl (bière blonde allemande à la robe trouble)	5.50€
Soyeuse Blonde, Ambrée ou Rousse 6.5% 33cl (bière de Rontalon)	4.20€

NOS APÉRITIFS :

Ricard, Pastis 5l,	
Casanis, Berger blanc 2cl	2.20€
Vodka 2cl	: 2.50€
Martini blanc ou rouge 4cl	2.50€
Muscat, Porto, Suze 4cl	2.50€
Soho, Malibu, Passoa 3cl	2.50€
Kir	2.50€
Jameson 2cl	: 3.00€
Jack Daniel's 4cl	6.00€
Chivas 4cl	6.00€
Rhum St James 2cl	: 3.00€
Diplomatico 4cl	6.00€

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	1.30€
Grand café	2.20€
Capuccino, Chocolat chaud	2.50€
Thé ou Infusion	2.50€

BOISSONS FROIDES :

Coca-cola, Coca Zero 33cl	3.00€
Orangina 25cl	2.60€
Schweppes agrumes 25cl	2.60€
Ice-tea, Jus de fruits 25cl	2.60€
Sirop a l'eau 25cl	1.60€
Diabolo 25cl	2.00€
Perrier 33cl	3.00€

LES DIGESTIFS:

Calvados 4cl	6.00€
Cognac, Armagnac 4cl	6.00€
Génépi 4cl	6.00€
Verveine, Chartreuse 4cl	6.00€
Eaux de vie (poire, prune) 4cl	6.00€
Get 27 ou 31 4cl	4.20€
Limoncello 4cl	4.20€
Bailey's 3cl	4.20€

MENU



www.leptitviandart.fr



NOS ENTRÉES



- Salade César 12,50€
Salade verte, blancs de poulet panés, parmesan, croûtons de pain, sauce César.
- Salade des Gones 12,50€
Salade verte, lardons, croûtons, œuf poché, vinaigrette maison.
- Salade Bergère 12,50€
Salade verte, noix, toasts de chèvre, toasts de brebis, vinaigrette maison.
- Salade Landaise 13,90€
Salade verte, foie gras maison, magret gravelax, toasts, vinaigrette maison.
- Salade Fraîcheur 13,50€
Salade verte, saumon fumé, crevettes, avocats, vinaigrette maison.
- (Nous vous proposons également nos salades en petit format au prix de 9,00€)*
- Assiette de nos Monts 12,00€
Jambon cru de pays, gratons, rosette, terrine, cornichons, beurre.
- Foie gras de canard maison 15,00€
Foie gras maison, toasts et confit de griottes maison



NOS BURGERS



(Nos burgers sont servis avec frites maison et salade coleslaw.)

- Cheese burger 12,00€
Bun, steak, deux tranches de cheddar fondu, salade, tomate, sauce burger.
- Viand'Art burger 15,00€
Bun, double steak, deux tranches de cheddar fondu, salade, tomate, sauce burger.
- Chicken burger 14,00€
Bun, poulet pané, mozzarella, salade, tomate, sauce burger.
- Blue burger 14,00€
Bun, steak, cheddar, roquefort, champignons, salade, tomate, confit d'oignon.
- Savoyard burger 14,00€
Bun, steak, raclette, bacon, salade, tomate, confit d'oignon.
- Burger saumon « Nordique » 14,00€
Bun, saumon, avocat, salade, tomate, sauce tartare.

Bun : Pain à burger fait maison



NOS VIANDES



(Toutes nos viandes sont servies avec accompagnement : gratin dauphinois ou frites maison et légumes)

Le Bœuf

- Pavé d'onglet 300g environ 16,00€
Pièce noble à fibres longues, elle offre aux amateurs une viande délicate et tendre.
- Bavette d'ailoyau 250g environ 15,50€
Caractérisée par ses fibres longues et peu serrées, découvrez sa jutosité et sa saveur.
- Poire 300g environ 16,90€
Morceau de première catégorie en forme de poire, rond, charnu et si tendre.
- Entrecôte 350g environ 18,50€
Grillade par excellence, savoureuse et fondante.
- Côte pour deux 900g environ * 43,90€
Partagez (ou pas...) la pièce la plus appréciée des Viand'Arts.
- Tournedos Rossini 200g environ 24,90€
Médaille de filet de bœuf surmonté d'une escalope de foie gras saisie.
- Faux-filet 250g environ 19,50€
Célèbre pour être un des morceaux le plus tendre du bœuf.
- Duo du boucher 300g environ * 16,90€
Deux pièces de bœuf selon arrivage.

Le Veau

- Escalope de veau 200g environ 16,90€
Morceau de veau tranché dans la noix, muscle interne de la cuisse, très tendre et très fin.
- Grenadin de veau 200g environ 24,90€
Médaille de filet de veau bardé.

L'Agneau

- Souris d'agneau confite et son risotto crémeux 19,50€
Jarret d'agneau moëlleux et savoureux confit dans son jus.

La Volaille

- Magret de canard entier 350g environ 18,50€
Filet de viande maigre découpé à partir de la poitrine de canard.

NOS SAUCES 2.50€



Echalotes - Forestière - Roquefort - Gribiche - Poivre - Tartare

LES SPÉCIALITÉS DU P'TIT VIAND'ART



- L'Original Tartare de boeuf 250g : 17,90€ 500g : 24,90€
- Tartare italien 250g : 17,90€ 500g : 24,90€
(tomates séchées, olives, parmesan)
- Onglet énorme 550g * 23,00€
- Poire énorme 500g * 23,00€
- Entrecôte énorme 600g * 27,90€
- Tête de veau, sauce gribiche et légumes 14,00€
- Foie de veau persillé 18,90€
- Cuisses de grenouilles persillées, gratin dauphinois, salade verte 18,50€



NOS POISSONS



- Suggestion du moment selon arrivage 17,90€

MENU ENFANTS 10€00

(Jusqu'à 12 ans)

- Salade verte
- Steak haché ou Nuggets maison
- Frites ou Gratin dauphinois
- Buffet de desserts ou Dessert du jour ou Glace de la ferme

* Ces viandes se serviront uniquement bleue ou saignante

* Prix net service compris *