



L'Artichaut

RESTAURANT · VINS · TORREILLES

Entrees

Assiette d'accras de poisson à partager	8.
Assiette à partager de jambon cebo de campo 18 mois	18.
Pan tomate (pain, purée de tomates, ail et huile d'olive)	4.
Artichauts en 2 façons, frits et marinés au basilic	11.
Tataki de Thon au sésame, mangue et huile de coriandre	12.
Trio de Saint-Jacques snackées, beurre, sel & persil	14.

Salades

Burrata crémeuse, tomates du marché et pesto basilic	13.
Salade de chèvre Sainte-Maure de Tourraine, figes confites, mesclun	14.

Plats

Tartare de Boeuf Charolais 180g à l'asiatique (menthe, gingembre, soja), frites maison .	19.
Filet de Loup grillé à la plancha, petits légumes de saison	19.
Entrecôte Simmental +300g et ses frites maison	24.
Tentacules de Poulpe de Galice, pommes de terre, paprika fumé, aioli maison	25.
Gambas Camerones en Duo et risotto parmesan	28.
Côte de Boeuf au Thym flambé (1,3kg) pour 2 pers. frites maison et salade	72.

Desserts

Brioche perdue, coulis de caramel au beurre salé, glace vanille	8.
Crème au chocolat à la fève de tonka	8.
Crumble aux fruits rouges	8.
Coupe fraîcheur glacée autour d'un fruit	8.
Coupe glacée Chocolat liégeois ou Café Liégeois	10.
Café gourmand & ses mignardises	11.
Assiette de fromages d'ici ou d'ailleurs	10.
Colonel, glace citron & vodka	10.
Irish coffee, whisky 6cl, chantilly, sucre de canne	

Menu enfant

Beignets de poisson maison et frites ou Steak haché et frites (au choix)	11.
& 1 Boule de glace au choix (vanille, chocolat, fruits rouges, citron, caramel)	

RESERVATIONS PAR TELEPHONE +33 4 68 09 72 99

SUIVEZ-NOUS SUR
 FACEBOOK : [lartichaut66](#)
 INSTAGRAM : [lartichaut.resto](#)

PRIX NETS