



BIENVENUE  
AU THE ARTS

BON APPÉTIT

*The Arts.*  
RESTAURANT

# MENU THE ARTS

## Entrées

- 19 FOIE GRAS MAISON
- 16 CEVI CHÉ DE THON ROUGE
- 16 DYNAMITE SHRIMP AVOCAT MANGUE
- 16 CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN
- 14 BURRATA, TOMATES, PESTO ET BASILIC
- 14 CEVICHÉ DE DAURADE À LA PÉRUVIENNE
- 12 SALADE THE ARTS
- 12 SAUMON GRAVLAX

## Plats

- 34 FILET DE BOEUF SAUCE THÁÏ, POMMES RISSOLÉES
- 27 CÔTE DE VEAU SAUCE MIEL MOUTARDE, GRATIN CURCUMA
- 26 CABILLAUD AU FOIE GRAS, FINE PURÉE À LA VANILLE
- 28 STEAK DE THON À L'ARRABIATA, RIGATONI
- 110 TOMAHAWK DE BOEUF ET RIZ PARFUMÉ (POUR 2 PERSONNES)

## Pâtes

- 23 RIGATONI DE GAMBAS
- 25 RISOTTO FAÇON PAELLA

## Desserts

- 12 MOELLEUX CHOCOLAT BY THE ARTS
- 12 LE CHEESECAKE, FIGUES ET FRAISES, SORBET FRAMBOISE
- 12 LE MILLE FEUILLE VANILLE
- 12 DÉCLINAISON CITRON, ÉMULSION VERVEINE
- 12 LE PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ  
ET CRÈME GLACÉE VANILLE

The Arts.  
RESTAURANT

# CARTE APERITIF

## THE ARTS

### Aperitif

|                     |    |                    |     |
|---------------------|----|--------------------|-----|
| KIR <sup>12CL</sup> | 8€ | PORTO              | 8€  |
| MARTINI BLANC-ROUGE | 8€ | APEROLE            | 12€ |
| COMPARI             | 8€ | KIR ROYAL          | 12€ |
| PASTIS              | 8€ | COUPE DE CHAMPAGNE | 12€ |

### Les Alcools

#### Scotch Whisky

|                    |     |
|--------------------|-----|
| RED-LABEL          | 12€ |
| J.B                | 12€ |
| DOUBLE BLACK LABEL | 16€ |
| CHIVAS 12 ANS      | 14€ |
| JACK DANIEL        | 14€ |

#### Vodka

|             |     |
|-------------|-----|
| TIGRE BLANC | 12€ |
| BELVEDERE   | 14€ |
| GREGOOS     | 14€ |

#### Rhum

|                  |     |
|------------------|-----|
| HAVANA CLUB 7ANS | 14€ |
| DIPLOMÁTICO      | 14€ |

#### Cognac

|                  |     |
|------------------|-----|
| REMY MARTIN VSOP | 12€ |
|------------------|-----|

The Arts.  
RESTAURANT

# CARTE COCKTAILS

## THE ARTS

### Les Classiques 15€

#### Caipirinha

Cachaça, citron vert, cassonade.

#### Pina colada

Rhum, lait de coco, jus d'ananas.

#### Cosmopolitain

Vodka, cointreau, cranberry.

#### Expresso martini

Vodka, café, liqueur de café.

#### Goodfather

Whisky, amaretto.

### Shooters 8€

#### B52

Kahlúa, Bailey's, triple sec.

#### Orgasme

Get27, Vodka, Bailey's.

#### Cerveau

Vodka, Grenadine, Baileys.

#### Cucaracha

Tequilla, liqueur de café.

### Mocktails

#### Pinky banana 10€

Banané, mangue orgeat, fraise

#### The Art's virgin 12€

Passion, mangue, ananas, citron vert, menthe, eau pétillante

#### Artley's 13€

Crème, café, orgeat, caramel.

#### Red velvet 11€

Passion, Framboise, fraise, citron vert, cranberry

#### Mystically (blue velvet) 11€

Sirop Curaçao, citron vert, ananas, orgeat, poire

### Cocktails

#### Passion tonic 14€

Gin, triple sec, citron vert, passion, tonic

#### Colombo Special 15€

Gin, saint Germain, citron vert, passion, orgeat

#### Art of Martini 15€

Vodka, triple sec, passion, mangue, champagne

#### The Art's magic 15€

Vodka pois bleu, vermouth blanc, citron vert, sirop de sureau, poire

#### The Art's mojito 14€

Rhum, 2 aged, passion, mangue, ananas, citron vert, eau pétillante

#### Blue caipi 14€

Cachaca pois bleu, citron, sirop de sureau.

The Arts.  
RESTAURANT

# CARTE BOISSONS

## THE ARTS

### Softs

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Eau Abatilles plate 75cl   | 7€ <sup>50</sup> |
| Eau Abatilles gazeuse 75cl | 7€ <sup>50</sup> |
| Coca-Cola & Zero 25cl      | 5€               |
| Jus de fruits              | 5€               |
| Fanta orange 33cl          | 6€ <sup>50</sup> |
| Ice Tea 25cl               | 6€               |
| Tropico tropical 25cl      | 6€               |
| Diabolo                    | 6€               |
| Red Bull                   | 6€ <sup>50</sup> |

### Café

Café

3€

The Arts.  
RESTAURANT

# CARTE VINS ET CHAMPAGNE THE ARTS

## *Vin et Champagne*

|                        |      |
|------------------------|------|
| CHAMPAGNE DE L'AUCHE   | 68€  |
| CHAMPAGNE GREMILLET    | 78€  |
| MOËT & CHANDON         | 120€ |
| RUINARD BLANC DE BLANC | 180€ |

## *Vin de Bourgogne*

|   |     |
|---|-----|
| BOURGONE PINOT NOIR <sup>75CL</sup>         | 45€ |
| CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU <sup>75CL</sup> | 51€ |
| MERCURY LOUIS LATOUR <sup>75CL</sup>        | 61€ |

## *Vin de Loire*

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| SANCERE <sup>75CL</sup>      | 42€ |
| POUILLY FUMÉ <sup>75CL</sup> | 54€ |

## *Vin de Provence*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ROSÉ FINE <sup>75CL</sup> | 37€ |
| MINUTY <sup>75CL</sup>    | 48€ |

## *Vin de Vallée du Rhône*

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| CÔTES DE RHÔNE ROUGE <sup>75CL</sup> | 47€ |
|--------------------------------------|-----|

## *Vin de Bordeaux*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| LE CHARME D'OC MERLOT <sup>75CL</sup> | 26€ |
| ST EMILLON GRAND CRU <sup>75CL</sup>  | 59€ |

*The Arts.*  
RESTAURANT