
















# L'Artiste

## ENTRÉE

(Starters)

Disponible de 17h30 à la fermeture (available from 5h30 pm to close)

Veillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

Céleri rémoulade, mayonnaise wasabi, brunoise de pommes Grenny Smith, œufs de caille, jeunes pousses <i>Celery remoulade, wasabi mayo, diced Grenny Smith apples, quail eggs, young shoots</i>	14	
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, citron <i>Beef carpaccio, parmesan shavings, aragula, olive oil, lemon</i>	15	
Tartares - saumon, crème sure, ciboulette, citron <i>Salmon tartar, sour cream, chive, lemon</i>	15	 
- bœuf, câpres, échalotes, huile de truffe <i>Beef tartar, capers, green onions, truffle oil</i>	16	 
Saumon fumé de l'Artiste, crème sure, jus de lime, orge frit, légumes acidulés <i>L'Artiste's smoked salmon, sour cream, lime juice, fried barley, acid veggies</i>	16	
Salade de tomates à l'ancienne, burrata, échalotes marinées, réduction de balsamique, pesto de basilic <i>Tomato salad, burrata, green onion, balsamic reduction, pesto basil</i>	17	
Risotto au safran, petits pois, crevettes grillées <i>Risotto with saffron, peas, grilled shrimps</i>	17	 
Huîtres - demi-douzaine ( <i>half dozen oysters</i> ) - douzaine ( <i>dozen oysters</i> )	18 34	 
Charlotte de homard façon l'Artiste, concombres, avocats, juliennes de mangues, échalotes frites <i>L'Artiste Lobster Charlotte, Cucumber, Avocado Julienne of Mango Fried Shallots,</i>	19	 
Terrine de foie gras pressé, chutney de rhubarbe, chips de pommes <i>Terrine of pressed foie gras, rhubarb chutney, apple chips</i>	22	 



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)



















# L'artiste

## PLAT

(Entrée)

Disponible de 17h30 à la fermeture (available from 5h30pm to close)

Veillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

Linguine pesto, tomates cerises, roquette, parmesan, noix de pin <i>Linguine pesto, cherry tomatoes, arugula, parmesan, pine nuts</i>	28	 
Demi-poulet à la provençale, tomates, olives, câpres, herbes de Provence <i>Half chicken Provençal, tomatoes, olives, capers, Herbs of Provence</i>	29	 
Bol poké de l'Artiste, quinoa, poivrons rôtis, edamames, mangues, radis, vinaigrette asiatique - au saumon ( <i>with salmon</i> ) - au thon ( <i>with tuna</i> ) <i>L'Artist's poke bowl, roasted pepper, edamame, mango</i> <i>Radish, Asian vinaigrette</i>	30 36 37	   
Filet de saumon poêlé à la grenobloise, purée de petits pois, pommes de terre rattes en persillade <i>Grilled salmon Grenoble's style, mashed peas, mashed potatoes persillade</i>	32	
Espadon grillé mi-cuit, salade de chou, couscous perlé olives de kalamata, tomates confites, vinaigrette aux agrumes <i>Half-cooked grilled swordfish, coleslaw, pearl couscous</i> <i>kalamata olives, candied tomatoes, citrus vinaigrette</i>	34	
Pétoncles rôtis, purée de chou-fleur au curry, émulsion de fenouil <i>Roasted scallop, curry cauliflower puree, fennel emulsion</i>	36	 
Magret de canard, sauce à la cerise grignote, endives braisées à l'orange, pommes darphin <i>Duck breast, cherry sauce, braised endive, with orange, apple darphin</i>	43	
Filet mignon rôti, jus de veau à la sauge, purée de patates douces, légumes d'été <i>Roasted filet mignon, veal jus with sage, sweet mashed potatoes</i> <i>summer vegetables</i>	49	
Côte de bœuf rôtie pour 2 personnes, pommes de terre fondantes, sauce marchand de vin <i>Roast ribs of beef for 2 people, melting potatoes, wine merchant sauce</i>	98	 
Menu enfant (12 ans et moins) <i>Kids menu (12 year old or less)</i> Soupe, pâtes, crème glacée et un breuvage <i>Soup, pasta, ice cream and a drink</i>	11	 



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)