

Depuis son ouverture en février 2016, l'équipe de L'Artdoise met tout son savoir-faire en avant pour vous faire partager un agréable moment.

Le Chef de cuisine Didier Billey et son équipe sont fiers de travailler des produits frais et de saison qui exigent et «méritent» un temps de cuisson à la minute.

Pour cela, dans les périodes de grandes affluences, des temps d'attente supplémentaires sont à prévoir. Nous mettons tout en œuvre pour vous servir des mets de qualité dans des temps raisonnables et nous excusons pour la gêne occasionnée.

Notre équipe se compose également d'artisans locaux que nous tenons à remercier pour leur confiance...

Amandine, Agricultrice de Mouans Sartoux « L'Amandinier » qui nous fournit ses légumes de saisons issus de ses terres. Sa recette.... Du SOLEIL, de L'EAU et beaucoup d'AMOUR... rien d'autre.... Légumes 100% BIO

David Watté « Papilla » artisan glacier installé à Château Neuf de Grasse, des glaces 100% naturelles, sans colorant ni sans conservateur. Ces sorbets sont réalisés uniquement à partir de fruits de saison frais et locaux...

Formia « Boucherie Parisienne » à Monaco, Artisans bouchers depuis plusieurs générations. Afin de vous garantir des pièces d'excellence et une traçabilité exemplaire, Formia choisit ses bêtes sur pied parmi un réseau d'éleveurs de grande qualité. Elle est réputée pour ses viandes d'exception et ses coupes. Formia sert aujourd'hui les plus grandes tables de la Côte d'Azur. Fournisseur breveté de S.A.S. le Prince de Monaco, la Boucherie Formia est une référence en Principauté. Alors pourquoi se priver ?

Ludovic Gouret, indépendant, il nous dénicher les meilleurs vins bios pour notre carte. OENOLOGUE de formation, véritable amoureux du vin, il vient vous bousculer avec ses « jus » issus de la cosmoculture ou carrément VEGAN. Pour lui, boire est un art de vivre.... Alors buvons peu mais buvons sain....

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment dans notre établissement...

Côté Tapas à partager ou pas...!

LES FRITES MAISON A LA GRAISSE DE BŒUF «Les goûter c'est les adopter»

LES FRITES «NATURE» 5.00

LES FRITES AU ST MARCELLIN AOC fondu 6.00

LES FRITES AU ROBIOLA (Fromage Italien)  6.00

LES FRITES AU CHEDDAR FONDU 6.00

L'ASSORTIMENT DÉCOUVERTE (Les 4 Frites de la maison à déguster) 13.00

PIZZA AU CHOIX DÉCOUPÉE à partir de 14.00

LA PLANCHE DE TAPAS (Servi uniquement le soir à partir de 18h)

(Taboulé de quinoa, Tartare de bœuf, Saucisson pistachée de Lyon, Fromage Robiola, Pain de Campagne) 20.00

NOUVEAU

LE CÔTÉ LYONNAIS

LA CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre persillé 9.00

LE PLANCHE DE ROSETTE LYONNAISE Beurre et Cornichons 17.00

LE SAINT MARCELLIN AOC RÔTI AU FOUR, Mouillettes de Pain de Campagne et petite salade (15 minutes d'attente) 15.00

NOUVEAU

L'Artdoise prend le pari de vous faire voyager dans différentes villes de France. Ce mois ci nous mettons à l'honneur la cuisine Lyonnaise.

Pour vous mettre en appétit...LA CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre persillé 9.00

LES QUENELLES DE BROCHET Sauce Nantua Carottes, Oignons, Champignons & tomates 18.00

LE DEMI SAUCISSON PISTACHÉ DE LYON

Écrasé de Pommes de terre au beurre, Salade frisée & Cornichons 21.00

VOLAILLE CELESTINE RÔTI à l'ail & aromates

Jus court aux olives vertes

Servi avec une garniture au choix* **Conseil du chef:** « Garniture Écrasé de pommes de terre» 19.50

LA CÔTE DE VEAU FRANÇAISE  Rôtie au beurre et légèrement fumée à froid par nos soins

Chips d'ail & Laitue poêlée

Servi avec une garniture au choix* 30.00

LE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE aux Escargots en persillade

Champignons des bois et Robiola 19.00

CÔTÉ TERRE

LA SALADE CÉSAR

Blanc de Volaille Marinés au citron, huile d'olives et Thym, Œuf mollet, Salade Romaine, Parmesan, Bacon, Tomates cerises, Sauce César 16.50

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Bœuf haché, Tomates séchées, Noisettes grillées, Olives, Herbes aromatiques, Parmesan, Huile d'olive

Servi avec une garniture au choix* 19.00

L'ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS GRILLÉ 

Pesto de Roquette, Jus à la pulpe d'ail rôti, Chips d'Ail

Servi avec une garniture au choix* 23.00

Côté Mer



NOUVEAU

LES GAMBAS CROUSTILLANTES EN TEMPURA

Taboulé de Quinoa aux graines de chia, Cranberries et Cardamome

21.00

NOUVEAU

POÊLÉE DE POULPE AUX PIQUILLOS & Écrasé de pommes de terre au beurre

Cébettes, Jus de Viande

21.00

NOUVEAU

LE LOUP ENTIER RÔTI servi en Portefeuille

Concassée de tomates d'Auguste Escoffier, Pesto de Roquette

Servi avec une garniture au choix* **Conseil du chef** : « Garniture Écrasé de pommes de terre »

23.00

Côté Végétarien



LA SALADE DE SOBA



Légumes croquants en julienne, vinaigrette au Ponzu, Chips de feuille de Riz

17.00

LE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE



Champignons du moment & Robiola

18.00

Côté Burgers au Pain Brioche



Servi avec une garniture au choix*

BACON CHEESE Bœuf Français haché, Bacon, cheddar fondu, Tomate, Salade, Oignons, Sauce maison

18.00

CHICKEN BURGER Filet de poulet pané croustillant, Cheddar fondu, Tomate, Salade, Oignons, sauce maison

17.50

BURGER LYONNAIS Bœuf haché français, Saucisson pistaché de Lyon grillé, Saint Marcellin AOC fondu,

Salade frisée, Crème de Bresse aux échalotes

20.00

Côté Pizzas



Nous nous efforçons d'améliorer la qualité de nos plats chaque jour.

Afin de vous surprendre encore plus au quotidien, notre carte fait peau neuve en vous proposant des produits

***100% italiens** venant directement de petits producteurs et artisans.*

NAPOLITAINE

Sauce napolitaine, Mozzarella Fior di latte, Anchois, Olives Taggiasches, Basilic

14.00



QUATTRO STAGGIONI

Sauce Napolitaine, Légumes grillés (Poivrons, Courgettes, Aubergines), Tomates cerises, Oignons,

Mozzarella Fior di latte, Olives Taggiasches

14.50

LA SPANIATA PICCANTE

Sauce Napolitaine, Mozzarella fior di latte, Spaniata (chorizo italien), Olives taggiasches, Oignons, Basilic

15.50

PARMA

Fromage italien Robiola, Tomates cerises, Jambon de Parme, Olives Taggiasches, Parmesan, Roquette

16.50

LA DI FIUME

Crème épaisse, Truite fumée, Mozzarella fior di latte, oignons, fenouils, câpres di Pantelleria

16.50

LA BOLOGNA

Fromage Stracchino di Lombardi (mulsin de mucca), Mortadella di Bologna IGP, Roquette, Tomates séchées,

Olives taggiasches, Noisettes di Piemont

17.50

LA PIZZA DU MOMENT Demandez à votre serveur

*Les Garnitures:

Écrasé de pommes de terre au beurre - Frites maison cuite à la graisse de bœuf - Légumes du moment - Risotto d'épeautre

Toute garniture supplémentaire sera facturée 5,00 euros

MENU

Tapas to share

ROMAN SNAILS CASSOULET	9,00
ROSETTE SAUSAGE of Lyon (<i>French cold meat</i>)	17.00
SAINT MARCELLIN CHEESE TO SHARE (<i>ITALIAN CONDIMENT</i>)	15.00
PLATE OF TAPAS (<i>Quinoa, Robiola cheese, beef tartar, pistachio sausage, bruschetta</i>)	20.00

*** OUR FRIES ***

HOMEMADE FRIES NATURAL	5.00
HOMEMADE FRIES ST MARCELLIN CHEESE	6.00
HOMEMADE FRIES WITH ROBIOLA CHEESE 	6.00
HOMEMADE FRIES WITH CHEDDAR	6.00
DISCOVERY ASSORTMENT	13.00

(4 homemade fries to savor)

Vegetarian food

 SOBA NODDLES SALAD	17.00
<i>Crunchy vegetables, Ponzu dressing</i>	
 THE RISOTTO OF SMALL SPELT	18.00
<i>Mushroom of the season & Robiola</i>	

The Sea food

CRUNCHY PRAWN TEMPURA	21.00
<i>Quinoa tabbouleh with chia seed, cranberries and cardamon</i>	
SKILLET OF OCTOPUS WITH PIQUILLOS PEPPERS	21.00
<i>Smash Potatoes and meat sauce</i>	
THE WHOLE SEA BASS	23.00
<i>Crushed tomatoes of August Escoffier and pesto</i>	
<i>Served cold with choice of one garnish</i>	
PIKES DUMPLINGS IN NANTUA	18.00
<i>Carrots, Onions, Mushrooms and tomatoes</i>	

The Burger

Served with choice of one garnish

BACON CHEESE BURGER <i>With Cheddar</i>	18.00
LYONNAIS BURGER <i>With St Marcellin cheese, lyonnais sausage, Bresse cream</i>	20.00

CHICKEN BURGER *With Cheddar* 17.50


The Meat Food 

THE CEASAR SALAD

Slices of chicken filet, bacon, soft boiled egg, salad, parmesan, tomatoes, Cesar sauce 16.50


THE ITALIAN BEEF TARTAR

Tomatoes, Olives, Oil, Nuts, Parmesan cheese, Fresh herbs
Served with choice of one garnish 19.00

THE FRENCH BEEF PIECE *grilled*  *Roquette pesto, Garlic sauce & garlic chips* 23.00
Served with choice of one garnish

THE HALF SAUSAGE OF LYON *with Pistachio* 21.00
Served with Smash potatoes, salad and pickles

THE POULTRY *roast with garlic and fresh herbs* 19.50
Meat juice with olives
Served with choice of one garnish

THE FRENCH VEAL CHOP *roast of butter and smoked*  30.00
Garlic chips and cooked salad
Served with choice of one garnish

RISOTTO OF SMAL SMELT AND ROMAN SNAILS 19.00
Mushrooms and Robiola cheese

Garnishes :

French fries - Scalloped potatoes - Végétales – Risotto of small spelt

One more Garnish will be charged 5,00 euros



Pizzas

NAPOLITAN

Napolitan sauce, omato, Mozzarella fior di latte, anchovy, olives taggiasches, basil 14.00

 **4 SEASONS**

Napolitan sauce, Grilled vegetables (egg plants, zucchinis, pepper), Tomatoes, Mozzarella fior di latte, olives taggiasches, Onions 14.50

SPANIATA PICCANTE (PEPPERONNI)

Napolitan sauce, Mozzarella fior di latte, Pepperoni , Olives taggiasches, Onions, Basil 15.50

PARMA (HAM)

Robiola italian cheese, Tomatoes, Parma Ham, Olives taggiasches, Parmesan cheese, Roquette salad 16.50

LA DI FIUME (FISH)

Cream, smoked trot, Mozzarella fior di latte, Fenel, onions, caper of Pantelleria 16.50

LA BOLOGNA

Italian Cheese sttracchino di Lombardia , Mortadella di Bologna IGP, Roquette salad, tomatoes, olives taggiasches, Nuts of Piemont 17.50

Les desserts de la Maison

Tous nos desserts sont faits maison à partir de produits frais.

L'incontournable Tiramisu « Nut est là » & Spéculos	7.50
Les Figes rôties <i>Éclats de Spéculos, Crème fraîche et Sorbet Banyuls</i>	7.50
Le dessert du moment <i>Renseignez-vous auprès de votre serveur</i>	7.00
Le Parfait glacé au Gianduja , <i>Crème glacée Chocolat, fève de Tonka et gruë de Cacao</i>	7.50
La Faisselle <i>Crème fraîche, coulis de fruits rouges</i>	7.50
Le Café Gourmand* <i>(4 mignardises)</i>	8.00
Le Café Douceur* <i>(une mignardise au choix)</i>	3.50

*Également disponible avec un Thé (supplément 1 euros)

Les Glaces Artisanales de Papilla «Sans colorant, Sans conservateurs et Local»

David Watté, élu meilleur artisan glacier en 2015 et 2016 à son laboratoire à Château Neuf de Grasse. Vous trouverez également ses glaces dans ses boutiques sur Nice et Juan les Pins.

Ses créations sont sans colorant ni conservateur... Vous pouvez vous régaler, les glaces sont 100% naturelles.

Soucieux de l'environnement et du goût, il essaye de travailler les produits en fonction des saisons... Ne nous demandez pas un sorbet fraise en hiver... Vous n'en aurez pas !

Si vous avez des idées de parfums, nous pourrions toujours lui transmettre vos idées afin de les réaliser... Sait-on jamais.....

Sorbet de Saison : Demandez l'Ardoise des sorbets

Crème glacée : Chocolat Noir, Vanille, Café, Kinder Bueno, Oréo, Nutella, Yaourt, Pinacolada

Coupe au choix	1 boule	2.50
	2 boules	4.50
	3 boules	6.00

Coupe Nutello Bueno <i>(Glace Nutella, Kinder bueno & Oréo, Chantilly)</i>	7.00
Coupe Colonel <i>(Sorbet Citron vert x3, Vodka)</i>	7.00
Coupe Limoncello <i>(Sorbet Citron Vert, Limoncello)</i>	7.00
Coupe Pinacolada <i>(Glace Pinacolada x3, Rhum & Chantilly)</i>	7.00
Coupe Chocolat ou Café Liegeois <i>(Glace Chocolat/Café x2, Vanille, Coulis chocolat/Café & Chantilly)</i>	7.00

MENU

32 euros

ENTRÉE

*Quenelle de Brochet, sauce Nantua
ou
Saucisson de Lyon pistaché*

PLAT

*Poêlée de Poulpe aux Piquillos
ou
Volaille Celestine rôti à l'ail & aromates*

Garniture au choix

DESSERT

*Faisselle Crème fraîche, coulis de fruits rouges
ou
Tiramisu «Nut est là» et Spéculos*