

LE VIAND'ART

MENU D'HIVER



ENTRÉES

- Duo de terrine du jour — **7€**
- Soupe à l'oignon traditionnelle — **6€**
- Œuf cocotte — **8€**
  Crème, champignon, lardon, comté
- Crémeux de légume du moment — **6€**
- Escargots au beurre persillé 6 = **8€** / 12 = **15€**
- Planche de charcuteries **16€** / Mixte **19€**
- Tataki de bœuf — **12€**
  mariné sésame et soja avec mayonnaise wasabi, citron vert
- Foie gras mi-cuit 80g et marmelade maison — **15€**

PLATS

- Plat du jour (nous demander) — **—**
  Uniquement les midis en semaine
- Fish and chips *pas maison* — **16€**
  Accompagné de ses frites et de notre sauce tartare
- Omelette nature — **10€**
  Servi avec sa salade verte (uniquement les midis)
- Croque Mr **10€** / Croque comté truffé — **15€**
  Servi avec sa salade verte (uniquement les midis)
- Coquillettes au jambon, comté truffé — **16€**
  Une régalade pour les petits comme les grands
- Demi camembert rôti aux noix et miel — **17€**
  Servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre
- Burger Pulled Pork (confit 10h) — **22€**
  Cheddar et sauce maison. Accompagnement compris.
- Joue de bœuf braisée — **23€**
  À la Bourguignonne et servi avec notre aligot.
- Burger Haché d'Angus — **20€**
  Cheddar et sauce maison. Accompagnement compris.
- Poulpe grillé en persillade — **23€**
  Accompagnement compris.
- Cuisse de canard confit — **21€**
  Servi avec notre aligot.
- La planche du Viand'art (à partager) — **85€**
  4 viandes du jour, servies avec toutes nos sauces et accompagnements.
- Ardoise des viandes en annexe
  Nous vous donnons la possibilité de choisir la viande de votre choix parmi toutes celles disponible en boutique.

Accompagnements supplémentaires :

Légumes (+3€), frites au gras de bœuf (+6€), salade verte (+2€), aligot (+5€)

Sauces :

Roquefort, chimichurri, BBQ, béarnaise, mayonnaise, tartare, poivre (+1€)

DESSERTS

- Crêpe maison — **4,50€**
  (sucre, beurre, citron, fraise, caramel, nutella, miel)
- Glaces artisanales — **3€** une / **5€** les 2 / **7€** les 3
- Poire pochée et son coulis — **7€**
- Assiette 4 fromages — **10€**
- Pain perdu et nappage — **6€**
  (suivant disponibilité du jour)
- Crème brûlée — **7€**
- Fondant au chocolat et sa crème Anglaise — **8€**
- Choux praliné — **6€**

Le saviez-vous ? Le Viand'art, c'est aussi des BBQ à domicile et 2 autres établissements sur Fontainebleau.

Le Viand'art

Organise vos Barbecues

Confiez nous l'organisation de vos repas.
De la charcuterie, en passant par les viandes, les accompagnements, le fromage, le pain, et même les desserts !
Nous venons chez vous avec nos braséros et tout notre savoir-faire.
Parlons ensemble de vos envies et besoins.

Cet été, laissez vos pieds sous la table

L'Office

Notre sports bar

Vous cherchez un lieu pour faire la fête, un billard, un concert ou boire un verre devant un bon match...
Alors vous êtes au bon endroit !
Sous notre verrière, venez vous régaler avec notre cuisine du monde faite maison à base de produits frais.

Brunch tous les dimanches

Le Bar'back

L'autre adresse du Viand'art

Au 18 rue de la corne 77300 Fontainebleau
du mardi au samedi, midi et soir.
Retrouvez-y nos produits dans une carte saisonnière cuisinée avec soins.
La côte de bœuf, les os à moelle, la tripaille et les frites au gras de bœuf (son la-bas) !

Réservation au 09.53.70.69.64