



BOUILLON DES ARTISTES



No12350

imprimé au 5 Quai Saint-Pierre

CANNES, FRANCE

ÉTÉ 2026



Entrées Starters

Oeufs Mayonnaise..... 4,90 €
Eggs Mayonnaise

Assiette de rosette de Lyon..... 4,90 €
Slices of French salami

Terrine de campagne..... 5,90 €
Country-style Terrine

Panisses, sauce cocktail basilic 6,50 €
Chickpea fries, cocktail- basil sauce

Pichade..... 6,50 €
(Sauce tomate, anchois, olives sur pâte croustillante) Tomato sauce, olives, anchovies on crispy pastry

Pissaladière maison..... 6,50 €
Onion anchovy and olive tart

Velouté fraîcheur à la tomate.... 6,90 €
Fresh Velouté with tomato

Crevettes, Mayonnaise..... 6,90 €
Shrimps, Mayonnaise

Sardines provençales à l'huile.. 6,90 €
Provençal-style sardines in oil

Poivrons à l'huile,
marinade provençale..... 7,50 €
Peppers in oil, Provençal marinade

Soupe à l'oignon gratinée comté.. 9,90 €
Gratinated french onions soup

Salade de poulpe..... 9,90 €
Octopus salad

Terrine de foie gras maison, chutney
de figues, pain toasté..... 12,50 €
Homemade terrine of foie gras, fig chutney,
toasted bread



Plats

Coquillettes truffées jambon 14,90 €
Pastà with truffle flavour and shaved ham

Saucisse purée, jus corsé 14,90 €
Toulouse sausage with mashed potatoes

Raviolis fleur de courgettes, chèvre, pignons, parmesan..... 16,90 €
Raviolis zucchini flower, goat's cheese, pine nuts, parmesan

Suprême de poulet, jus corsé, frites..... 16,90 €
Chicken supreme, french fries

Andouillette grillée, sauce moutarde, frites..... 16,90 €
Andouillette with mustard sauce, French fries

Blanquette de veau à l'ancienne, riz..... 17,50 €
Veal blanquette, rice

Raviolis à la daube niçoise saupoudré de parmesan..... 17,50 €
Bourguignon beef style Raviolis, sprinkled with Parmesan

Tête de veau sauce Gribiche..... 17,50 €
Gribiche sauce veal head

Pavé de saumon à l'oseille, haricots verts..... 18,50 €
Salmon steak with sorrel, green beans

Filet de Loup frais sauce vierge, riz..... 18,50 €
Fresh sea bass fillet with virgin sauce, rice

Pièce du boucher sauce Secrète, frites..... 29,00 €
Butcher's cut of Beef with Secret sauce, French fries

FRAICHEUR

Tartare de boeuf, frites..... 17,90 €
Beef tartare, French fries

Tartare de saumon, frites..... 17,90 €
Salmon tartare, French fries

Salade niçoise..... 16,90 €
(mesclun, tomate, haricots verts, thon, radis, poivron, celeri, cébette, oeuf, anchois)
(Salad, tomato, green beans, tuna, radish, bell pepper, celery, spring onion, egg, anchovies)

Fromages Cheese

Camembert..... 3,90 €
Chèvre..... 3,90 €
Bleu d'Auvergne..... 3,90 €
Comté..... 3,90 €

Assiette 4 fromages 14,00 €
4 Cheese plate



Accompagnements supplémentaires

ADDITIONAL BAKING

Frites 4,50 €
French fries

Purée 5,00 €
Mashed potatoes

Salade verte 4,50 €
Green salad

Riz 4,50 €
Rice

Haricots verts 4,50 €
Green beans

Enfants - Kids 10 €

Sirop
Coquillettes-Jambon ou Steak haché-Frites
Pasta-Ham or Beef-French Fries
Glace Ice-cream

Desserts

Chou à la crème Chantilly..... 6,00 €
Chou cream puff

Tarte aux fruits de saison..... 6,50 €
Seasonal fruit pie

Baba au Rhum..... 7,50 €

La Profiterole..... 9,00 €

Mousse au chocolat..... 6,80 €

Salade de fruits frais..... 7,50 €
Fresh fruit salad

Mousse à la framboise..... 6,80 €
Raspberry mousse

Île flottante..... 6,50 €

Affogato..... 6,00 €

Vanille, chocolat, café, citron, rhum-raisin, Coco, fraise, pistache. Vanilla, chocolate, coffee, lemon, rum raisin, Coconut, strawberry, pistachio

Pêche Melba..... 9,00 €
Peach, vanilla ice-cream, strawberry sauce and whipped cream

Fraise Melba..... 9,80 €
Fresh strawberry, strawberry and vanilla ice-cream, strawberry sauce and whipped cream

Dame Blanche..... 8,50 €
Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream

Chocolat Liégeois..... 8,50 €
Chocolate and vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and whipped cream

Café Liégeois..... 8,50 €
Coffee and vanilla ice cream, coffee and whipped cream

Coupe créole..... 9,00 €
Supplément rhum +3 €
Rum and raisin, vanilla, whipped cream. Rum supplement +€3

Coupe Colonel..... 9,00 €
Lemon sorbet, vodka

Coupe Bounty Coconut Chocolat..... 9,00 €

Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules 3,50 € / 6 € / 8 €
Supplément Chantilly + 2 €. Whipped cream supplement +2€



GLACES - ICE-CREAM

BOISSONS
DRINKS



Coupes Glacées
Ice-creams

- Pêche Melba**..... 9,00 €
Peach, vanilla ice-cream, strawberry sauce and whipped cream
- Fraise Melba**..... 9,80 €
Strawberry, strawberry and vanilla ice-cream, strawberry sauce and whipped cream
- Dame Blanche**..... 8,50 €
Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream
- Affogato**..... 6,00 €
- Chocolat Liégeois**..... 8,50 €
Chocolate and vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream
- Café Liégeois**..... 8,50 €
Coffee and vanilla ice-cream, coffee and whipped cream
- Bounty**..... 9,00 €
Coconut and chocolate ice-cream, homemade chocolate sauce and whipped cream, grated coconut
- Coupe Colonel**..... 9,00 €
Lemon sorbet, vodka
- Coupe Créole**..... 10,00 €
Rhum-raisin, vanille, chantilly Supplément rhum +2 € Rum and raisin, vanilla, whipped cream, Rum supplement +€2

- 1 boule**..... 3,50 €
- 2 boules**..... 6,00 €
- 3 boules**..... 8,00 €

Supplément Chantilly + 2 €
Whipped cream supplement +2 €

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Citron
- Rhum-raisin
- Coco
- Fraise
- Pistache

- Vanilla
- Chocolate
- Coffee
- Lemon
- Rum raisin (Malaga)
- Coconut
- Strawberry
- Pistachio



Vins

Blanc, Rouge, Rosé

- Au Verre
- Carte des Vins

COCKTAILS

Spritz

25 cl

Apérol – 11 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

Hugo – 12 €
Fiorente, Prosecco, eau gazeuse, menthe, rondelle de citron vert

Campari – 11 €
Campari, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

Sicilian – 12 €
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, gingembre

Sarti – 13 €
Sarti Rosa (Mangue, passion), liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Italicus – 13 €
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse, olive verte

Pink Lemon – 13 €
Limoncello, Prosecco, purée de framboises, eau gazeuse



Porn Star Martini – 13 € 15 cl
Vodka Eristoff, liqueur passion, purée de passion, sirop de vanille

Espresso Martini – 14 € 20 cl
Vodka Eristoff, liqueur de Frangelico, liqueur de café, espresso, sucre de canne

Paloma – 13 € 25 cl
Téquila Cazadores, jus de pamplemousse frais, et citron vert, sirop d'agave, Fever Tree pamplemousse

Raspberry Collins – 14 € 25 cl
Gin Bombay original, liqueur et purée de framboises, jus de citron vert, eau gazeuse

Amaretto Sour – 12 € 20 cl
Liqueur d'Amaretto Disaronno, jus de citron vert

French Martini – 13 € 15 cl
Vodka Eristoff, Chambord, jus d'ananas, purée de framboises

Old Fashioned – 11 € 8 cl
Bourbon Woodford, sucre, Angostura, zeste d'orange

Negroni – 12 € 8 cl
Gin Bombay, Campari, Martini rouge

Bellini – 12 € 15 cl
Prosecco, liqueur et purée de pêche

Mai Thai – 12 € 25 cl
Rhum blanc et brun, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat

Les Classiques – 12 € 25 cl

Mojito classic 11 €
Mojito Fraise / Framboise / Passion / Mangue
Cosmopolitan – Margarita
Sex on the Beach – Moscow Mule
Ti Punch – Caipirinha

Mocktails

Virgin Spritz – 8,50 €
Crodino ou San Bitter, eau gazeuse, rondelle d'orange

Hugo Virgin – 8,50 €
Sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, rondelle de citron vert

Virgin Mojito – 8,50 €
Passion / framboise / fraise / mangue – 10 €

Virgin Mule – 8,50 €

Apple Green – 10 €
Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, sucre

Fizzy – 10 €
Jus de mangue, purée de passion, grenadine

Sunchi – 10 €
Purée de framboises, Jus de litchi jus de banane

Frozen

25 cl

Piña Colada – 13€
Rhum Bacardi Carta Blanca, ananas frais, jus d'ananas, purée de coco

Daïquiri – 13€
Framboise / passion / fraise / mangue – rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert frais, sirop de canne, purée de fruit

Margarita – 13€

Framboise / passion / fraise / mangue – Tequila Cazadores, Cointreau, citron vert frais

Eaux -Softs

- Evian, Badoit 50 cl..... 5,00 €
- Evian, Badoit 1 L..... 6,50 €
- Badoit rouge 33 cl 5,00 €
- Coca-Cola, Zero, Cherry 33 cl..... 5,00 €
- Limonade..... 5,00 €

- Orangina, Fanta orange 25 cl..... 5,00 €
- Fuze Tea pêche 25 cl..... 5,00 €
- Schweppes Tonic, Agrumes 25 cl..... 5,00 €
- Diabolo..... 5,50 €

- Jus de Fruits Pago 20 cl 5,00 €
- orange, ananas, pomme, ACE, abricot, tomate
- Sirop à l'eau..... 3,00 €

- Ginger Beer 20 cl..... 5,50 €
- Red Bull 25 cl..... 5,00 €
- San Bitter 10 cl..... 5,00 €

Cafés

- Espresso, Déca..... 2,50 €
- Double 4,50 €
- Café allongé..... 3,00 €
- Café crème..... 4,50 €
- Noisette..... 2,60 €
- Latte Macchiato..... 5,00 €
- Cappucino..... 5,00 €
- Chocolat chaud.....;..... 5,00 €
- Café / chocolat Viennois..... 5,50 €
- Café frappé / Chocolat frappé..... 6,00 €
- Thé glacé maison Pêche ou Citron.....6,50 €
- Thés, infusions..... 5,00 €
- Irish / French / Bailey's Coffee.....8,00 €
- Supplément lait d'amande + 0,50 €



Bulles

- Coupe de Champagne.... 12,00 €
- Kir Royal..... 12,50 €
- Coupe Prosecco..... 6,50 €

- Champagne Guichard-Pichelin..... 65 €
- Champagne Moutardier brut..... 78 €
- Champagne Louis Roederer Collection..... 99 €
- Champagne Ruinart Brut..... 149 €
- Champagne Ruinart Blanc de blanc..... 185 €
- Champagne Ruinart Rosé..... 190 €
- Champagne Cristal Louis Roederer blanc..... 450 €
- Prosecco Montelvini 75 cl..... 35 €

- Pression Blonde Slavia 25 cl..... 4,50 €
- Pression Blonde Slavia 50 cl..... 8,00 €
- Pression Affligem 25 cl..... 6,00 €
- Pression Affligem 50 cl..... 9,50 €
- Panaché 25 cl..... 5,00 €
- Panaché 50 cl..... 8,00 €
- Heineken sans alcool 33 cl..... 7,00 €
- Cidre 33 cl..... 7,00 €

- Demi-Pêche / Demi-citron, Monaco 25 cl..... 5,00 €
- Pinte-Pêche / Pinte-citron, Monaco 50 cl..... 8,50 €
- Picon Bière 25 cl..... 5,00 €
- Picon Bière 50 cl.....9,00 €
- Carlsberg 33 cl..... 7,00 €
- Corona 33 cl..... 8,00 €
- Lagunitas IPA..... 9,00 €

Bières