



# BOUILLON DES ARTISTES

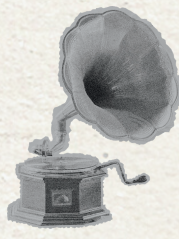


N°12349

imprimé au 5 Quai Saint-Pierre

CANNES, FRANCE

ÉTÉ 2026



## Entrées Starters

- Oeufs Mayonnaise..... 4,90 €  
Eggs Mayonnaise
- Saucisson Lyonnais..... 4,90 €
- Terrine de campagne..... 5,90 €
- Panisses, sauce cocktail basilic 6,50 €  
Chickpea fries, cocktail- basil sauce
- Pichade mentonnaise : tomate,  
 anchois, oignons, olives..... 6,50 €  
Pichade from Menton : Tomato,  
 anchovies, onions, olives
- Pissaladière maison..... 6,50 €  
Onion anchovy and olive tart
- Soupe de tomates froide.....6,90 €  
Cold tomato soup with basil
- Anchoiade maison..... 6,90 €  
Crude vegetables with anchovy dips sauce
- Poivrons à l'huile,  
 marinade provençale..... 7,50 €  
Peppers in oil, Provençal marinade
- Soupe à l'oignon gratinée comté 8,50 €  
Gratinated french onions soup
- Salade de poulpe..... 8,90 €  
Octopus salad
- Salade Parisienne..... 8,90 €  
Parisian salad with egg, ham and cheese
- 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 ..... 13,90 €  
Pasta with truffle flavour and shaved ham
- Saucisse purée, jus corsé ..... 13,90 €  
Toulouse sausage with mashed potatoes
- Ravioles fleur de courgettes, chèvre, pignons, parmesan..... 15,50 €  
Eggplant, tomato, parmesan ravioli, pine nuts
- Suprême de poulet, jus corsé, frites..... 15,90 €  
Chicken supreme, french fries
- Quenelle de brochet sauce Nantua, bisque d'écrevisse..... 15,90 €  
Pike quenelle with Nantua sauce, crayfish bisqu
- Andouillette grillée, sauce moutarde, frites..... 16,00 €  
Andouillette with mustard sauce, french fries
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz..... 16,50 €  
Veal blanquette, rice
- Raviolis à la daube niçoise..... 16,50 €  
Beef cooked the Nice way Raviolis
- Tête de veau sauce Gribiche..... 16,50 €  
Gribiche sauce veal head
- Filet de Loup frais sauce vierge, riz..... 18,00 €  
Fresh sea bass fillet with virgin sauce, rice
- Entrecôte sauce Secrète, frites..... 29,00 €  
Secret sauce rib steak, fries
- FRAICHEUR**
- Tartare de boeuf au couteau, frites..... 16,50 €  
Knife-cut beef tartare, French fries
- Tartare de poisson selon arrivage du jour, frites..... 16,50 €  
Fish tartare according to arrival of the day, French fries
- Salade niçoise  
(salade verte, tomate, concombre, haricots verts, thon, anchois)..... 15,90 €  
Green salad, tomato, cucumber, green beans, tuna, 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 €  
Choux cream puff
- Tarte aux fraises..... 6,50 €  
Strawberry 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 €

## GLACES - ICE-CREAM

- 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
- Affogato..... 6,00 €
- 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 +2 €  
Rum and raisin, vanilla, whipped cream. Rum supplement +€2
- Coupe Colonel..... 9,00 €  
Lemon sorbet, vodka
- Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules ..... 3,50 € / 6 € / 8 €  
Supplément Chantilly + 2 €. Whipped cream supplement +2€

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



# BOISSONS - DRINKS



Pichet 25 cl ..... 6,90 €  
 Pichet 50 cl ..... 10,50 €

- Blanc Chardonnay Pays d'Oc Domaine Clavel
- Rouge IGP Pays d'Oc "Mon Histoire" Sirah
- Rosé IGP Pays du Gard

## BLANC

Provence

Château Favori Bio Méditerranée.....	28 €
Minuty Prestige Côte de Provence.....	43 €

Bourgogne

Chardonnay Pays d'Oc Domaine Clavel.....	32 €
Chardonnay les Côtilles.....	39 €
Petit Chablis Domaine J.M Brocard.....	47 €
Chablis Grand Regnard.....	68 €

Loire

Fournier "Deux Cailloux" Pouilly-Fumé.....	54 €
Domaine Fournier "Belles Vignes" Sancerre.....	58 €
Baron de L Pouilly fumé.....	153 €

Languedoc

Viognier Domaine Brescou.....	31 €
-------------------------------	------

## ROSÉ

Favori Méditerranée Bio.....	28 €	Magnum.....	60 €
Favori Méditerranée Bio Jéroboam.....	150 €		
Chateau Rosan Evidence Bio... 32 €		Magnum.....	99€
Favori Cuvée Château, Bio.....	39 €		
Minuty Prestige Côte de Provence.....	43 €		
Minuty Rosé Or.....	65 €	Magnum.....	141 €
Whispering Angel.....	48 €		
Château Miraval Côte de Provence.....	54 €		
Magnum Château Coussin.....	114 €		



## ROUGE

Provence

Château Favori cuvée Méditerranée Bio.....	28 €
Chateau Rosan Evidence Bio.....	32 €
Château Coussin Côtes de Provence Sainte-Victoire.....	45 €

Rhône

Domaine Clavel Côte du Rhône Syrius 2022.....	37 €
Gigondas " Le Petit Chemin " 2022.....	63 €
Croze Hermitage les Domaniales 2023.....	46 €
Magnum Château Pesquié 2015.....	95 €

Bourgogne

Les Côtilles Vin de France Pinot Noir.....	45 €
Domaine Aegerter Hautes Côtes de Nuits "Corvées".....	82 €

Bordeaux

Château Ronan 2020.....	36 €
Graves Château Calvimont 2020.....	45 €
Lalande de Pomerol Château Fleur d'Eymerits 2023.....	53 €

Loire

Sancerre la Poussie Vieilles Vignes.....	49 €
--	------

Beaujolais

Brouilly Chateau des Tours, Gamay 2024.....	36 €
Saint-Amour, Mommessin Grandes Mises 2024.....	42 €

## Vins

Verres 12 cl - Bouteilles 75 cl - Magnum 1,5 L Jéroboam 3 l

**Au Verre..... 5 €**

- Blanc Provence Château Favori BIO
- Rouge Provence Château Favori BIO
- Rosé Provence Château Favori BIO

**Au Verre..... 7 €**

- Blanc Chardonnay Pays d'Oc Domaine Clavel
- Rouge Côte du Rhône Domaine Clavel Syrius
- Rouge Pinot noir Les Côtilles
- Rouge Provence Chateau Rosan BIO
- Rosé Château Rosan Evidence BIO

**Au Verre..... 10 €**

- Blanc Petit-Chablis Domaine J.M Brocard
- Blanc Bourgogne Chardonnay les Côtilles
- Blanc Sancerre Belles Vignes
- Rouge Graves Château Calvimont 2020
- Rouge Sancerre la Poussie Vieille Vigne
- Rosé Minuty Prestige
- Rosé Whispering Angel

## GRANDS CRUS

LE C DES CARMES DE HAUT-BRION  
 AOP PESSAC-LÉOGNAN 2020 96,00 €

CHÂTEAU DE PEZ SAINT-ESTEPHE 2019 109 €

FUGUE DE NENIN POMEROL 2018 110 €

MOULIN DE LA LAGUNE HAUT MEDOC 2011 125 €

DOMAINE BERTHELEMOT POMMARD NOIZONS 2023 147 €

CHÂTEAU DE BEUCASTEL 2018 CHATEAUNEUF DU PAPE  
 210 €

DOMAINE PAUL JABOULET AOP HERMITAGE ROUGE 2014  
 286 €

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION CHÂTEAU PAVIE AOP  
 2018 750 €

GRAND CRU PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-BRION  
 AOP 2020 1400 €

Demandez notre Carte  
**SPECIALE**



**Cocktails**  
 Mocktails

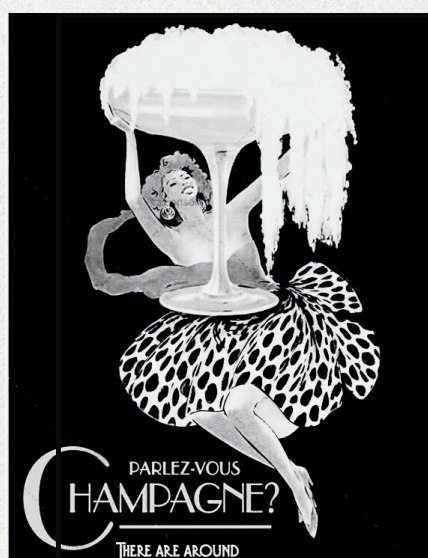
## Cafés

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 €
Thés, infusions.....	5,00 €
Irish / French / Bailey's Coffee.....	8,00 €
Supplément lait d'amande + 0,50 €	

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS

## Eaux -Softs

Evian, Badoit 50 cl.....	5,00 €	Orangina, Fanta orange 25 cl.....	5,00 €	Red Bull 25 cl.....	5,00 €
Evian, Badoit 1 L.....	6,50 €	Fuze Tea pêche 25 cl.....	5,00 €	Jus de Fruits Pago 20 cl .....	5,00 €
Badoit rouge 33 cl .....	5,00 €	Schweppes Tonic, Agrumes 25 cl.....	5,00 €	orange, ananas, pomme, ACE, abricot, tomate	
Coca-Cola, Zero, Cherry 33 cl.....	5,00 €	Ginger Beer 20 cl.....	5,50 €	Sirop à l'eau.....	3,00 €
Limonade.....	5,00 €	Diabolo.....	5,50 €	San Bitter 10 cl.....	5,00 €



## Bulles

Coupe de Champagne.....	12,00 €	Champagne Guichard-Pichelin.....	65 €
Kir Royal.....	12,50 €	Champagne Moutardier brut.....	78 €
Coupe Prosecco.....	6,50 €	Champagne Louis Roederer Collection.....	99 €
Mimosa.....	11,00 €	Champagne Ruinart Brut.....	149 €
		Champagne Ruinart Blanc de blanc.....	185 €
		Champagne Ruinart Rosé.....	190 €
		Champagne Cristal Louis Roederer blanc.....	450 €
		Prosecco Montelvini 75 cl.....	31 €

Pastis 51, Ricard, Anisette Cristal 1 l ...	5,00 €
sup. sirop + 0,50 €	
Martini Blanc, Rouge.....	6,00 €
Kir vin blanc.....	5,50 €

## Apéritifs

VOIR NOTRE CARTE "COCKTAIL & BAR"

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION