

LES ARTIZANS

LA CARTE DES BOISSONS

L'un est un **pâtissier**, l'autre **cuisinier**.

Leurs destins se sont étirés en parallèle jusqu'à ce qu'ils décident d'ouvrir ensemble leur restaurant à Paris.

Les Artizans s'est fondé sur la complicité de leurs deux métiers : **Mathieu Mandard**, champion de France des desserts, et **Patrick Canal**, chef de cuisine, proposent une cuisine de bistrot raffinée et gourmande et des gâteaux de folie.

Où ça ? Au cœur du quartier des Halles,

au **30 rue Montorgueil**.



APÉRO

Cocktails 8cl 11,50

Les Copains d'abord (sucre roux, citron vert, rhum blanc, purée de framboise, eau gazeuse)

A votre santé (citron vert, crème de cassis, vodka, jus de litchi)

Mamamia (sucre roux, citron vert, whisky, cointreau, jus d'orange)

Une dernière danse (sucre roux, citron vert, rhum blanc, rhum brun, jus de mangue)

S'pritz (Apérol, vin blanc pétillant, eau gazeuse)

The Gardener Gin Tonic à l'orange et romarin (sup +1,00€)

Bières et cidres Bouteilles 33CL 8,00

La Parisienne, Blonde, BIO Cidre du pays d'Auge "Le père Jules"

Bière brune au cacao "Criolo" Poiré du pays d'Auge "Le père Jules"

Classiques

Martini Rouge ou Blanc 5cl 5,20

Ricard ou Pastis 3cl 5,00

Kir Bourgogne Aligoté 14cl 7,80

Salers 5cl 5,00

Bières Pressions

25cl 50cl

1664 Kronembourg 6,00 11,00

Pietra, IPA 7,00 13,00

BOISSONS SANS ALCOOL

Softs

Perrier 33cl (supplément sirop : 0,50€) - 6,00

Vittel 25cl (supplément sirop : 0,50€) - 5,00

Limonade Artisanale 33cl - 6,00

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl - 6,00

Schweppes Tonic 25cl - 6,00

Citronnade maison à la menthe fraîche 33cl - 5,50

Thé Glacé maison 33cl - 5,50

Orange pressée 33cl - 5,50

Jus de fruits "Alain Milliat" 20cl - 6,00

Café ou chocolat frappé - 6,00

Eaux

San Benedetto, eau minérale naturelle 7,00

San Benedetto, eau minérale naturelle gazeuse 8,00

SPIRITUEUX

Sélection Darroze et Bapt & Clem's 4 cl

Rhum, "Diplomatico"	11,50
Les Grands Assemblages, 8 ans d'âge	14,50
Bas Armagnac F Darroze, 1990	18,50
Rhum, "Raimonenq, Guadeloupe 2009	18,50
Rhum, "Angostura", Trinidad Tobago, 4 ans d'âge	18,50
Rhum, "Alcoholes Finos Dominicanos", 6 ans d'âge	18,50

Digestifs 4 cl

Vieille Prune de Souillac Louis Roque	11,50
Armagnac XO, distillerie Louis Roque	11,50
Cognac XO, distillerie Louis Roque	11,50
Liqueur de Chartreuse Jaune par les pères Chartreux	11,50
Liqueur d'orange "Tarongello" de Mallorca (Ecologique)	11,50
Liqueur de citron "Limoncello" de Mallorca (Ecologique)	11,50
Calvados "Le Père Jules", Pays d'Auge, 10 ans d'âge	12,50
Poire William ou Framboise "Braná"	14,50
Eau de vie de Clémentine Corse "Braná"	18,50

Whiskies 4 cl

Clan Campbelle, scotch	11,50
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey	11,50
Bourbon Four Roses, Kentucky	12,00
Knockando, scotch Single Malt, 12 ans	14,00
Chivas Regal, scotch Blended, 12 ans	14,00
Ardbeg Tourbé, Single Malt, scotch Whiskey	14,00
Connemara, peated Single Malt, Irlande	14,00
Nikka, Blended Whiskey, Japon	14,00
Whisky Français Benjamin Kuentz "Aveux Gourmands", Single Malt	16,50
Whisky Français d'Exception Benjamin Kuentz "Maison", Single Malt	19,50

Sélection Gin & Vodka 4 cl

Madame Vodka, quinoa Organic	11,50
Monsieur Gin, verveine et fleur de Sureau	11,50
The Gardener Gin BIO	12,50

BULLES

	14cl	75cl	150cl
Pétillant "Château Montdomaine", méthode traditionnelle	8,50	43,00	
Champagne Grand cru Blanc de Blancs, "Gimonnet Gonet"	15,00	73,00	156,00
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs, AR Lenoble		120,00	

BOISSONS CHAUDES

Café BIO Massaya, Mexique

Espresso, Décafeïné	3,10
Double Espresso	6,20
Café noisette	3,50
Café crème	5,80
Cappuccino	6,30
Café avec chantilly vanillée	6,80
Laid froid/chaud	3,00

Chocolat chaud du chef pâtissier Mathieu Mandard

Chocolat chaud maison	6,00
Avec chantilly vanillée	7,00

Thé «Mariage Frères» 6,00

Earl Grey Impérial : Darjeeling de printemps et bergamotte

Marco Polo : Thé noir moelleux, goût fruité et fleuri Jasmin

Thé vert Fuji-Yama : Thé vert précieux du Japon

Rouge Bourbon : Rooïbos rouge, note vanillée, sans théine

Infusions 6,00

Verveine

Camomille

Tilleul

LE TEA-TIME DES ARTIZANS

Pâtisserie au choix du chef + 1 boisson chaude ou 1 boisson fraîche

14,50 €

Du lundi au vendredi de 15h30 à 18h – hors jours fériés

LES VINS



Sélection par Patrick Canal

Tous nos millésimes sont susceptibles de changer selon les disponibilités des vignerons avec lesquels nous travaillons

BLANCS

14c1 46c1 75c1 150c1

Vallée de la Loire

Touraine-Amboise, "Château Montdomaine", 2022	8,50	25,00	38,60	
Vouvray, "Le Chenin", Domaine Breton, 2022			41,00	
Sancerre "Les Quarterons", domaine Sébastien Riffault, 2020			55,00	

Sud-Ouest

Gaillac, "Mauzac vert", domaine Plageoles, 2020	8,50	25,00	38,60	
Pacherenc du Vic-Bilh sec, "L'ove", Clos les Mets d'Âmes"			38,60	
V.D.F "Les Agudes", Fabien Jouvès, 2021			39,50	
Jurançon sec, "Cuvée Marie", Charles Hours 2017			45,50	
Côte du Marmandais, "Coucou Blanc", Elian Da Ros, 2021			78,00	

Bourgogne

Bourgogne Aligoté, J.M Bouzereau, 2022	8,50	25,00	38,60	
Mâcon-Cruzille, Domaine de l'Echelette, 2022	8,50	25,00	38,60	
Bourgogne, Côtes d'Auxerre, Patrick Piuze 2021			59,50	
Saint Romain, Alain Gras, 2021			86,00	
Meursault, J.M Bouzereau, 2020/2021			105,00	
Meursault, Poruzot 1er cru, J.M Bouzereau, 2020			125,00	

Vallée du Rhône

"Réserve", famille Perrin, 2022	8,50	25,00	38,60	65,00
"Passion Viognier", maison Bruyère et David, 2022	8,50	25,00	38,60	
Saint-Joseph, "La Ribaudy", Julien Barge, 2022			65,00	
Condrieu, "Les Grandes Terrasses", maison Bruyère et David, 2020			78,50	

Languedoc Roussillon

Rivesaltes Ambré, Domaine Parcé, 17 ans d'âge, V.D.N	9,50	28,00	45,50	
Côtes du Roussillon "Caudalouis", Mas Mudigliza, 2020			48,50	
Côtes du Roussillon "Le Ciste", domaine Laguerre, 2018			51,50	

Corse

Muscato du Cap Corse, domaine Pinelli, 2021	10,50	31,00	51,00	
Patrimonio, domaine Pinelli, 2021			57,00	
V.D.F "UVA", clos Marfisi, 2022			57,00	

Rosé

Aveyron, "Calibre 12", Seb Pradal, 2021	8,50	25,00	38,60	
---	------	-------	-------	--

LES VINS



Sélection par Patrick Canal

Nous nos millésimes sont susceptibles de changer selon les disponibilités des vignerons avec lesquels nous travaillons

ROUGES

14c1

46c1

75c1

150c1

Vallée de la Loire

Touraine Gamay "Château Montdomaine", 2022	8,50	25,00	38,60
Grolleau d'Amboise "Château Montdomaine", 2022	8,50	25,00	38,60
V.D.F "Loustic", Emmanuel Haget, 2022			46,50
Bourgueil "Le Cabernet Franc", Domaine Breton, 2022			46,50

Sud-Ouest

Aveyron "Calibre 12" Seb Pradal, 2021	8,50	25,00	38,60
Gaillac, "Braucol", domaine Plageoles, 2020			38,60
Madiran, "L'Origine", Château d'Aydie, 2020			38,60
Côte du Marmandais, "Chante Coucou", Elian Da Ros, 2020			65,00

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc "Le Clos", 2016	8,50	25,00	38,60
Côtes Catalanes "Mon p'tit pithon", 2021	8,50	25,00	38,60
Côtes du Roussillon "Les Sorcières", clos des fées, 2022			41,50
Côtes du Roussillon "Le Ciste", domaine Laguerre, 2017			51,50
Côtes du Roussillon Les Aspres "L'Exception" domaine Vaquer, 2011			63,00
I.G.P Aveyron, "Le Trescol", mas Jullien, 2018			67,00
Terrasses du Larzac "Les Vignes Oubliées", 2016			69,00

Bordeaux

Bordeaux, "Château Chillac", 2020	8,50	25,00	38,60
V.D.F, "Petite Terre", Antonin Jamois, 2021			43,00
Margaux "Château-Haut-de-Tayac", 2017			73,00
Saint Emilion Grand Cru, "Château l'Etampe", 2016			98,50
Pomerol, "Château Lagrange", 2018			120,00
Pomerol, "Château Rouget", 2014			135,00

Corse

V.D.F "Tranoï", domaine Santamaria, 2021			48,50
Patrimonio "Grotte di Sole", Jean Baptiste Arena, 2018/2020			53,00
Patrimonio "Carco", Antoine Marie Arena, 2020			53,00
V.D.F "UVA", Clos Marfisi, 2020			54,50
Patrimonio, "Campo Vecchio", domaine Pinelli, 2020			65,00

Ile de France

"Bal Du Roi", Famille Vallée, 2022			56,00
------------------------------------	--	--	-------

LES VINS



Sélection par Patrick Canal

Nous nos millésimes sont susceptibles de changer selon les disponibilités des vignerons avec lesquels nous travaillons

ROUGES

14c1 46c1 75c1 150c1

Bourgogne

Mâcon Milly-Lamartine, Domaine La Pascercette des Vignes, 2020	9,50	27,00	41,00	
Chorey-Les-Beaunes, Claude Maréchal, 2017			68,00	
Volnay, Jean-Marie Bouzereau, 2019			76,00	
V.D.F "Songe", Jules Desjourneys, 2020			76,00	
Saint Romain, Alain Gras, 2020			86,00	
Marsannay "La Montagne", Olivier Guyot, 2018			95,00	
Gevrey-Chambertin "Les Champeaux", Olivier Guyot, 2020			155,00	

Beaujolais

Cuvée des Artizans "Beaujolais Village", A. Burgaud	7,50	23,50	34,00	65,00
Morgon, "Côte de Py", Jean Foillard, 2021			61,00	
Beaujolais "Lapierre", cuvée vieilles vignes, 2022			72,00	125,00
Beaujolais, Jules Desjourneys, 2020			76,00	

Vallée du Rhône

IGP Coteaux du Verdon, "Les Gorges", Myrko Tépous, 2022	8,50	25,00	38,60	
Côte du Rhône, "Cairanne", Marcel Richaud, 2021			44,50	105,00
Gigondas, "La Gille", Famille Perrin, 2021			48,50	
Saint-Joseph, "Maison Les Parcelles", Bruyère et David, 2021			56,50	119,00
Côte du Rhône, "La Serine", Julien Barge, 2021			58,00	
Côte du Rhône, "Brézème", Martin Texier, 2021			64,00	
Côte du Rhône, "Coudoulet de Beaucastel", Famille Perrin, 2020			64,00	123,00
Côte Rôtie, "La Germiné", Benjamin et David Duclaux, 2016			145,00	
Côte Rôtie, "Les Côtes", Julien Barge, 2020			136,00	
Crozes-Hermitage, "Clos des Grives", domaine Combier, 2018			160,00	
Châteauneuf-du-Pape, "domaine Mas Saint-Louis", 2015			95,00	
Châteauneuf-du-Pape, "Château de Beaucastel", famille Perrin, 2007			280,00	

Vin de Macération

V.D.F, "Terroirists", domaine Plageoles (Sud-Ouest)			38,60	
Gaillac, "BABA loin de l'oeil", domaine de Brousse, 2022 (Sud-Ouest)			38,60	
"Skin Contact", Fabien Jouves, 2021 (Sud-Ouest)			45,50	

Espagne

Rioja Alavesa "Crianza", Altos "R" de Laguardia, 2020/2021			48,50	
--	--	--	-------	--