



BOUILLON DES ARTISTES



No12350

imprimé au 5 Quai Saint-Pierre

CANNES, FRANCE

ÉTÉ 2026



Entrées Starters

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

Pâté croute..... 6,50 €

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

Poireaux vinaigrette..... 6,50 €
Leeks vinaigrette

Petite salade pousses d'épinards,
Roquefort, noix..... 6,90 €
Small salad spinach, Roquefort, walnuts

Soupe de saison du Chef..... 6,90 €
Chef's seasonal soup

Oeuf en Meurette..... 7,50 €
Poached egg in red wine sauce

Ravioles de Royans, gratinées au
Comté..... 7,50 €
Royans ravioles gratineed with Comté cheese

Hareng, pommes de terre..... 8,90 €
Herring and potatoes

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

Crevettes mayonnaise..... 9,90 €
Shrimp with mayonnaise

Foie gras maison..... 13,50 €
Homemade Foie gras



Plats

Saucisse purée, jus corsé 13,90 €
Toulouse sausage with mashed potatoes, reduced meat jus

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

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché)..... 15,90 €
Curly salad, bacon, croutons, poached egg

Poulet, jus corsé, frites maison..... 16,90 €
Chicken, reduced meat jus, homemade french fries

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

Blanquette de veau à l'ancienne, riz..... 17,90 €
Veal blanquette, rice

Boeuf Bourguignon, coquillettes..... 17,90 €
Bourguignon beef with pasta

Tête de veau "des Artistes"
pommes de terre persillées, sauce Gribiche..... 17,90 €
Calf's head "of the Artists", parsley potatoes, Gribiche sauce

Ravioles farcies aux cèpes, sauce forestière..... 17,90 €
Ravioles stuffed with porcini mushrooms, forest sauce

Filet de Loup de Méditerranée beurre blanc, riz..... 18,90 €
Fresh sea bass fillet from Mediterranean with virgin sauce, rice

Thon à la niçoise, haricots verts..... 18,90 €
Tuna cooked à la niçoise, green beans

Cuisse de canard confite, purée..... 18,90 €
Confit duck leg, mashed potatoes

Spaghetti Gambas à l'Armoricaine..... 22,90 €
Spaghetti Prawn with Armorican

Pièce du boucher, sauce au poivre,, frites maison..... 29,90 €
Butcher's piece, pepper sauce, homemade french fries

Changement de garniture Haricots verts + 2 €

Fromages Cheese

Camembert..... 4,50 €
Chèvre Saint-Maure cendré.. 4,50 €
Bleu d'Auvergne..... 4,50 €
Comté..... 4,50 €

Assiette 4 fromages 15,90 €
4 Cheese plate



Accompagnements supplémentaires

ADDITIONAL BAKING
5 €

Frites Maison
French fries homemade

Purée -Mashed potatoes

Salade verte- Green salad

Riz- Rice

Haricots verts - Green beans

Enfants - Kids

Sirop ou Limonade 11,90 €
Coquillettes-Jambon ou Steak haché-Frites
Pasta-Ham or Beef-French Fries
Glace Ice-cream

Desserts

Chou à la crème Chantilly..... 6,50 €

Riz au lait..... 6,50 €

Crème caramel..... 6,50 €

Mousse au chocolat..... 6,90 €

Tarte au citron..... 6,90 €

Brioche perdue..... 7,50 €

Trou Normand..... 7,50 €

Baba au Rhum..... 8,50 €

Palais breton façon Tatin
aux pommes..... 8,50 €

La Profiterole..... 9,50 €

Affogato..... 6,50 €

Chocolat Liégeois..... 9,50 €
Chocolate and vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream

Café Liégeois..... 9,50 €
Coffee and vanilla ice cream, coffee and whipped cream

Coupe Belle-Hélène 9,50 €
Pear, vanilla and chocolate ice-cream, homenade chocolate sauce, whipped cream, almonds

Dame Blanche..... 9,50 €
Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream

Coupe créole..... 9,50 €
Supplément rhum +3 €
Rum and raisin, vanilla, whipped cream. Rum supplement +€3

Coupe Colonel..... 9,50 €
Lemon sorbet, vodka

Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules 4 € / 7 € / 9 €
Supplément Chantilly + 2 €. Whipped cream supplement +2€

Vanille, chocolat, café, citron, rhum-raisin, poire, fraise, pistache.

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, rum raisin, pear, strawberry, pistachio



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS

GLACES - ICE-CREAM



Coupes Glacées
Ice-creams

- Affogato..... 6,50 €
- Trou Normand 7,50 €
- Dame Blanche..... 9,50 €
Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream
- Chocolat Liégeois..... 9,50 €
Chocolate and vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream
- Café Liégeois..... 9,50 €
Coffee and vanilla ice-cream, coffee and whipped cream
- Coupe Belle Hélène 9,50 €
Pear, vanilla and chocolate ice-cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds
- Coupe Colonel..... 9,50 €
Lemon sorbet, vodka
- Coupe Créole..... 9,50 €
Rhum-raisin, vanille, chantilly Supplément rhum +2 € Rum and raisin, vanilla, whipped cream, Rum supplement +€2

- 1 boule..... 4 €
- 2 boules..... 7 €
- 3 boules..... 9 €

Supplément Chantilly + 2 €
Whipped cream supplement +2 €

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

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



BOISSONS
DRINKS

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
- Roses Love - 13 €
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, purée de fraise, sirop de rose, eau gazeuse
- Pink Lemon - 13 €
Limoncello, Prosecco, purée de framboises, eau gazeuse
- Italicus - 13 €
Liqueur de Bergamote, Prosecco, eau gazeuse, olive verte



- Porn Star Martini - 13 € 15 cl
Vodka Eristoff, liqueur passion, purée de passion, sirop de vanille
- Expresso 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 free 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
- Daiquiri - 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



Vins

Blanc, Rouge, Rosé

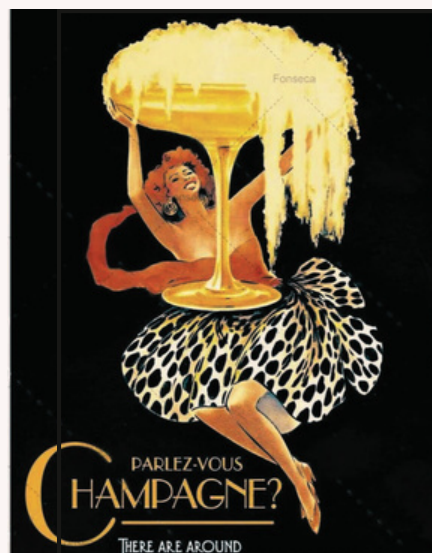
- Au Verre à partir de 5 €
- Carte des Vins

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 €
- Ginger Beer 20 cl..... 5,50 €
- Diabolo..... 5,50 €
- Red Bull 25 cl..... 5,00 €
- Jus de Fruits Pago 20 cl 5,00 €
orange, ananas, pomme, ACE, abricot, tomate
- Sirop à l'eau..... 4,00 €
- 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 €
- Thés, infusions..... 5,00 €
- Irish / French / Bailey's Coffee.....8,00 €



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

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