

BLANCS



L'ALSACE

Domaine du Moulin Dusenbach Edelzwicker 5€ 26€

LA BOURGOGNE

Chardonnay Domaine Mandrillon 2016 32€
Chardonnay Grand Ardèche 2015 8€ 46€
Htes Côtes de Beaune - Château de
Santenay Clos de la Chaise Dieu 2012 52€
Mercurey Les Vignes de Maillonge 2013 58€
Chitry Edmond Chalmeau 2015 6€ 28€
Chablis Domaine Laroche 2016 8€ 47€

LE LANGUEDOC

Le Canon du Maréchal - Viognier bio IGP 2016 6€ 26€
Domaine Gauby - Côtes Catalanes IGP 2014 91€

LE SUD OUEST

Gaillac sec - Château de Lacroux 2015 5€ 25€
Gaillac doux - Château de Lacroux 2015 5€ 25€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre - Château de Sancerre 2015 8€ 44€

LES VINS DU MONDE

Torrentes - Etchart Cafayate 2016 - Argentine 6€ 32€

ROSÉS

LA PROVENCE

Pas du Cerf 2016 - Côtes de Provence 5€ 26€
Minuty M 2016 - Côtes de Provence 35€

CARAFE 50CL PARMIS LES VINS AU VERRE À 5 & 6€ 18€

LA CARTE

ENTRÉES

VÉLOUTÉ de légumes du jour 9€
BUDDHA BOWL salade, tomates, guacamole, quinoa et légumes du jour 11€ / 21€*
BURRATA huile d'olive, tomates 12€ / 21€*
CEVICHE de daurade royale au lait de coco, herbes aromatiques et pimentos 14€ / 25€*
FOIE GRAS au porto rouge 16€

PLATS

ARTY BURGER bœuf, cheddar, tomate, compotée d'oignons, mayonnaise maison 19€
TATAKI DE THON, sauce érable et wasabi, écrasé de pommes de terre, chips de vitelotte 25€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, France 22€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE, aux légumes du jour 20€
HAMPE BLACK ANGUS, USA 22€
NOIX D'ENTRECÔTE, Argentine 30€
TRAVERS DE PORC, France 22€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE, Irlande pour 2 pers 34€/pers
****CHAUD-FROID DE GAMBAS** sur lit de guacamole, oignons nouveaux, émulsion sauce coco
gingembre 26€
****MAGRET DE CANARD** laqué au poivre de Sichuan, purée de patates douces et légumes
glacés 24€

Accompagnements des viandes : légumes du jour ou frites maison

DESSERTS

LA SOUPE DE FRUITS FRAIS 9€
LA FRAMBROISE, sur sablé breton, mascarpone vanillé et glace 10€
LE CHOCOLAT, cœur coulant au chocolat noir et sa crème anglaise 8€
GLACE / SORBET, la boule : glacier Terre adélice 3€
CAFÉ / THÉ GOURMAND 10€

NOTRE ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24,90€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29,90€

* Ces entrées vous sont proposées en plats également

** le soir uniquement

ROUGES



LE BORDELAIS

Bordeaux Supérieur Trincaud 2014 6€ 27€
Lalande de Pomerol Tourelles 2011 42€
Montagne St-Emilion Petit Clos du Roy 2015 35€
Saint-Emilion Grand Cru Condat 2011 58€
Pessac Leognan Saint Eugène 2013 46€

LA BOURGOGNE

Chitry Edmond Chalmeau 2015 6€ 29€
Santenay Vieilles Vignes 2012 7€ 45€
Auxey Duresses Regnard Les Deux Vignes 2015 59€
Mercurey Regnard 2014 61€

LE LANGUEDOC

Domaine Martinolles IGP 2016 6€ 28€
Hommage Côtes du Roussillon bio 2016 6€ 29€
Les Creisses Pays d'Oc 2013 45€
Domaine Gauby Calcinaires 2015 58€

LE SUD OUEST

Gaillac Château de Lacroux 2015 5€ 25€

LA PROVENCE

Bandol Jean-Pierre Gausen 2008 43€
Domaine de Trévallon - Alpilles 90€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Chinon Domaine Raffault Les Galuches 2016 5€ 26€
Sancerre Pierre Morin 2012 8€ 39€

LA VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône Parallèle 45 P.Jaboulet 2014 6€ 32€
Crozes Hermitages Ph. et V. Jaboulet 2015 40€

L'ALSACE

Domaine du Moulin de Dusenbach
Edelzwicker 2014 7€ 31€

LES VINS DU MONDE

Carmenere - Santa Carolina 2015 - Chili 5€ 27€
Malbec - Serbal 2015 - Argentine 7€ 38€

HAPPY HOURS DU MARDI AU SAMEDI DE 18H30 À 21H

À PARTAGER

PLANCHES

Charcuterie ibérique 14€
Fromages 12€
Mixte charcuterie / fromages 18€

TARTINES

Italienne - tomate, serrano, mozzarella, pistou 8€
Espagnole - tomate, chorizo 8€
Chèvre chaud - chèvre, miel & tomate 8€

TAPAS

Onions rings 6€
Tacos Végétarien - aubergine, courgette, cheddar 9€
Guacamole maison 8€
Frites - Cajun épicé ou patate douce 5€

17 rue Daunou
75002 Paris
01 42 61 20 01

Réserver en ligne
www.artylrestaurant.fr



COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10€

Mojito - classique, vanille, mangue, fraise, basilic
Spritz, Cosmopolitain, Sex On the Beach, Ti'Punch
Bloody Mary, Daikiri Fraise, Margarita, Pina Colada,
Caipirinha, Gin Fizz, London Mule, Moscow Mule

LES CRÉATIONS (À BASE DE FRUITS FRAIS) 12€

L'ARTY Vodka, gingembre, jus de citron, jus de
cranberry

NANY Vodka, basilic, concombre, jus de citron,
gingembre, tonic

ARTY FIZZ Gin, basilic, citron, sucre de canne,
limonade

GODFELLAS Gin Tanqueray, Soho, citron, sucre de
canne, prosecco

ARTY SOUR Bourbon Maker's Mark, jus de citron,
blanc d'œuf, ananas

PLANTEUR ARTY Rhum blanc, rhum ambré, jus de
mangue, jus d'ananas et passion

HONEY & LIMONADE Whisky, jus de citron, miel,
limonade

MEXICANOS Tequila, feuilles de menthe, citron,
sucre de canne, tabasco

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 8€

FRESH PASSION

Jus de fruits de la passion, jus de pomme, sirop de vanille

LIMONADE VERTE

Jus de Citron, concombre, feuilles de menthe, limonade

GINGER BEER

Sirop de gingembre, citron pressé, limonade

HANGOVER

Gingembre pressé, jus de citron, menthe, cranberry & violette

DÉGUSTATION DE 3 WHISKYS (2CL) 12€

DÉGUSTATION DE 3 RHUMS (2CL) 12€

DÉGUSTATION DE 3 VERRES DE VINS (4CL) 8€

BIÈRES

PRESSION

Bière du mois 25cl / 50 cl	5€	8€
Heineken 25cl / 50 cl	5€	8€
Affligem 25cl / 50 cl	6€	9€

BOUTEILLE

Leffe Blonde	6€
Corona Extra	6€
Bière parisienne artisanale Toussaint	7€
Mort Subite	8€
Lagunitas	8€

SOFTS

Coca-Cola, Zéro, Light - 33 cl	5€
Orangina - 25 cl	5€
Limonade - 25 cl	5€
Perrier - 33 cl	5€
Granini : orange, tomate, fraise, ananas, pomme framboise, passion, abricot, le verre	5€
Sirop (verre) : Fraise, framboise, orgeat, menthe...	3€

EAUX

Castalie une eau alternative, microfiltrée sur place plate 75 cl	3€
pétillante 75 cl	3,5€

Evian ou Badoit incontournables	
Evian 33cl / Badoit 33 cl	4€
Badoit 75 cl / Evian 75 cl	7€

CHAMPAGNES



PAUL DANGIN, UN PRODUCTEUR À DECOUVRIR

Carte Blanche, Blanc de Blanc	11€	60€
-------------------------------	-----	-----

MUMM, UNE RÉFÉRENCE

Mumm Rosé	90€
-----------	-----

MAISON RUINART UNE LÉGENDE

Ruinart Brut	90€
Ruinart Rosé	120€
Dom Ruinart	240€

ARTY PARIS