





Bienvenus chez Art Letty, j'ai trouvé mon inspiration dans la filmographie d'Arletty, ses partenaires et ses répliques. Elle a joué pour et avec les plus grands noms du cinéma français. Son visage et ses répliques restent célèbres. Alors, « atmosphère, atmosphère, est-ce que j'ai une gueule d'atmosphère ! » laissez-vous tenter par ma carte gourmande et savourez ...

Arletty, ses films qui m'ont inspirée :

- 1930 : *La Douceur d'aimer* de René HERVIL
- 1932 : *Une idée folle* de Max de VAUCORBEIL
- 1932 : *La Belle Aventure* de Reinhold SCHÜNZEL et Roger Le BON
- 1933 : *La Guerre des valses* de Ludwig BERGER et Raoul PLOQUIN
- 1934 : *Le Vertige* de Paul SCHILLER
- 1938 : *Mirages ou Si tu m'aimes* d'Alexandre RYDER
- 1938 : *Hôtel du Nord* de Marcel CARNÉ : elle joue Mme Raymonde,
- 1939 : *Circonstances atténuantes* de Jean BOYER
- 1940 : *Tempête* de Dominique BERNARD-DESCHAMPS
- 1962 : *Tempo di Roma* de Denys de La PATELLIÈRE

La cheffe

Les digestifs

Crème de Calvados (4 cl)	7,00€
Get 27 (4 cl)	7,00€
Vieux Calvados 10 ans (4 cl)	7,00€
Cognac Otar Fine Champagne (4 cl)	8,00€
La vieille prune Louis Roque Souillac (4 cl)	7,00€
Rhum Royal Ambré Saint James (4 cl)	8,00€
Rhum arrangé (4cl)	8,00€
Irish coffee	9,00€

Les cidres Fournier

Cidre doux ou brut	la bolée (25cl) 4,10€	le pichet (50cl) 8,20€
Cidre bouché Doux ou Brut (75 cl)		12,50€
Cidre BIO demi-sec (75 cl) 		13,90€
Poiré (75 cl)		12,90€
Jus de pomme pétillant ou Jus pomme/poire pétillant	la bouteille (33cl) 5,60€	ou (75cl) 11,90€
Jus de pomme rosé BIO(33 cl)		5,60€
Jus de pomme la pommeraie (100 cl)	le verre (22cl) 3,00€	la bouteille (100cl) 9,50€

Les vins rouges

	verre 14cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Cheverny AOP vigneron Domaines Maison/Loire	4,50€	15,50€	22,00€
Bourgueil Cuvée des coteaux BIO	5,50€	19,50€	27,00€
Coteaux Bourguignons AOP La Pépité	5,00€	19,00€	25,00€
Bordeaux IGP Ma Parcelle La Butte Au Loup Malbec	5,80€	20,30€	28,00€

Les vins rosés

	verre 14cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Excellence Saint Laurent AOP Saint Chinian	4,00€	13,00€	19,00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP Cuvée Alexandre	5,00€	15,80€	23,10€

Les vins blancs

	verre 14cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Coteaux Bourguignons AOP La Pépité	4,00€	13,00€	19€60
Sauvignon Haut-Poitou AOP l'inesPéré	4,50€	15,00€	21,00€
Le Canon Du Maréchal Muscat Viognier BIO IGP	5,50€	19,50€	26,00€
Chablis AOP Valentin Vignet	7,50€	24,50€	35,70€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.

Les apéritifs

Kir vin blanc (12 cl) Vin blanc, crème*				5,10€
Kir Breton (12cl) Cidre, crème*				5,10€
Kir Normand (12cl) Cidre, crème*, Calvados				5,20€
*cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne				
Spritz (40 cl) Apérol, Prosecco, Perrier				10,00€
Whisky Clan Campbell (4 cl)				7,00€
Whisky Cardu (4 cl)				9,00€
Ricard (4 cl)				6,00€
Chouchen (4cl) ou Porto (4 cl) ou Martini (4 cl)				6,00€
Rhum et jus de pomme pétillant (12 cl)				8,50€
Gin Old Lady's (4cl)				6,50€
Malibu coco (4cl)				6,00€
Champagne Louis Constant	la coupe (12 cl)	10,00€	la bouteille (75 cl)	58,00€

Les bières

Pression Affligem	le demi (25cl)	4,60€	la pinte (50cl)	8,80€
Desperados (33 cl)				6,50€
Volcelest Blonde/Ambree/Triple/IPA (33 cl)				6,50€
Grimbergen Rouge (33 cl)				6,50€
Panaché (25cl)				5,00€
Monaco (25cl)				5,20€

Les jus de fruits et sodas

Coca-cola ou coca-cola zéro (33 cl)				4,00€
Orangina (25 cl)				4,00€
Schweppes tonic ou Schweppes agrumes (25 cl)				4,00€
Diabolo				4,20€
Limonade (25 cl)				4,00€
Ice Tea pêche (25 cl)				4,00€
Jus de fruits Pago abricot, ananas, mangue, orange, pêche (20cl)				4,00€
Sirup à l'eau grenadine, menthe ou fraise (2 cl)				2,00€

Les eaux minérales

Vittel (50 cl)	4,00€	Badoit (50 cl)	4,00€	S.Pellegrino (50 cl)	4,00€
Vittel (100 cl)	6,00€	Badoit (100 cl)	6,00€	S.Pellegrino (100 cl)	6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.

Notre formule déjeuner 15€90

*1 galette classique au choix
+
1 crêpe classique au choix (sauf flambée)
+
1 bolée de cidre 25cl ou jus de pomme 25cl*

(Uniquement du mardi au vendredi midi, hors jours fériés)

À Partager

Saucisson espagnol entier 7€90
(nature, tomate, paprika, poivre ou aux herbes)

Nos salades

Victor Hugo 12€90
Salade, emmental, poulet mariné au curry, croûtons, tomates.

Jean Monnet 13€90
Salade, lardons, chèvre, tomates, poivrons, croûtons.

Nos plats

Filet de poulet marinée au curry  15€90
Salade, pomme de terre poêlées.



Nos galettes (farine de sarrasin bio)



Les Classiques :

<i>Beurre demi-sel, salade</i>	7€50
<i>Complète</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, jambon blanc, salade.</i>	
<i>Complète champignons</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, champignons frais, salade.</i>	
<i>Complète chorizo</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, chorizo, salade.</i>	
<i>Complète poulet</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, poulet mariné au curry, salade.</i>	
<i>Complète andouille</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, andouille de Guéméné, salade.</i>	
<i>Complète lardons</i>	11€90
<i>Emmental, œuf, lardons, salade.</i>	

Les Spéciales :

<i>Hôtel du Nord</i>	14€90
<i>Emmental, camembert, andouille de Guéméné, pommes fruits caramélisées, noix, salade.</i>	
<i>La Vertige</i>	14€90
<i>Emmental, chèvre, lardons, tomates confites, pesto, salade.</i>	
<i>Circonstances atténuantes</i>	15€90
<i>Emmental, reblochon, pomme de terre, oignons frits, lardons, salade.</i>	
<i>Une Idée Folle</i>	14€90
<i>Emmental, camembert, reblochon, pomme de terre, salade.</i>	
<i>Mirage</i>	15€90
<i>Emmental, égréné de bœuf hachée (VBF), crème de boursin, salade.</i>	
<i>Tempo Di Roma</i>	15€90
<i>Emmental, courgettes, poivrons, tomates, feta, pesto, lardons, salade.</i>	
<i>La Douceur d'AIMER</i>	15€90
<i>Emmental, reblochon, pomme de terre, égréné de bœuf (VBF), oignons frits, tomates confites, salade.</i>	
<i>La Belle Aventure</i>	15€90
<i>Emmental, chèvre, lardons, miel, noix, salade.</i>	
<i>Les enfants du paradis</i>	16€90
<i>Emmental, Raclette, Champignons frais, Pomme de terre, Crème truffée, Salade</i>	
<i>Tempête</i>	15€90
<i>Emmental, fromage à raclette, jambon blanc, Andouille de Guéméné, chorizo, pomme de terre, salade.</i>	

Suppléments : légumes 2€50 ; viande ou fromage 3€50

Nos crêpes desserts (farine de froment bio)



Les Classiques :

<i>Beurre</i>	3€80
<i>Sucre</i>	4€00
<i>Beurre, sucre roux</i>	4€20
<i>Beurre, sucre roux, citron</i>	4€80
<i>Confiture (fraise ou abricot)</i>	4€80
<i>Nutella ou Crème de marron</i>	5€00
<i>Chocolat noir</i>	5€50
<i>Caramel beurre salé</i>	5€90
<i>Flambée : Rhum ou Grand Marnier ou Calvados 2 cl.</i>	6€90

Les Spéciales :

<i>Pas folle, la guêpe !</i>	8€70
<i>Amandes effilées, cacahuètes grillées, beurre de cacahuète, caramel beurre salé, chocolat, miel.</i>	
<i>Jean Gabin</i>	8€20
<i>Banane, chocolat, coulis framboise, chantilly.</i>	
<i>Charles Aznavour</i>	8€70
<i>Pommes caramélisées façon Tatin, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées, chantilly.</i>	
<i>Mistinguett</i>	8€70
<i>Glace noix de coco, coco en poudre, chocolat, chantilly.</i>	
<i>Fernandel</i>	8€90
<i>Banane, amandes effilées, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly.</i>	
<i>Madame Raymonde</i>	8€90
<i>Brisures de spéculos, glace café, caramel beurre salé, chantilly.</i>	

Supplément chantilly : 1€00

Suppléments : fruit : 1€50 ; flambage 2€50

Nos glaces



1 boule 3€00

2 boules 5€00

3 boules 7€00

Chocolat liégeois 7€70

1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat, amandes effilées, chantilly.

Café liégeois 7€70

1 boule vanille, 2 boules café, café, amandes effilées, chantilly.

Coupe colonel 8€70

2 boules citron vert, vodka 4 cl

Nos boissons chaudes

Café / expresso ou décaféiné 2€50

Thés et infusions 3€50

Chocolat chaud 4€50



Prix service compris