





RDV Volubilis

Un concept global unique à Douai, à l'entrée de la ville des Géants, à quelques pas de Gayant Expo, l'espace Volubilis est désormais le RDV incontournable de la région. Que vous visitiez notre ville, que vous y travaillez ou même si vous vous y êtes égarés, RDV Volubilis a été imaginé comme un lieu d'échange et de convivialité, autour du thème de l'art. Ainsi faites voyager votre palais grâce à une offre de vins, de cocktails, bières avec planches et tapas au FOOD B'art. Distinguez-vous en invitant vos collègues, vos amis ou votre famille au BISTROT SM'art dans un style contemporain et chaleureux. Ou prenez votre temps et appréciez le confort d'une chambre cosy de l'hôtel Ibis Style.

DÉGUSTEZ

Franck, notre Chef de Cuisine Maître Restaurateur et son équipe, vous concocte des plats de saison élaborés dans nos cuisines à partir de produits frais. Au BISTROT SM'art comme au FOOD B'art, en terrasse ou bien au chaud, laissez-vous guider par les menus maison pour tous, ou appréciez les offres qualité du moment. Mais avant tout régalez-vous !

VENEZ

Que vous soyez 10 à 300 personnes, réservez l'un de nos 4 salons de réception. Des espaces agréables et modulables vous sont soigneusement préparés pour l'organisation de vos repas dans nos salons clairs et spacieux. Chaque salon aux tons doux et harmonieux donne sur une terrasse lumineuse et verdoyante. Sans oublier un parking gratuit et surveillé réservé à notre clientèle.

Installez-vous, vous êtes chez vous
François & Hélène BERTELOOT





RDV AU B'ART !

Vins au verre

La subtilité d'un repas est d'associer boisson et plat. Essayez-vous à un nouveau concept : Le b'Art c'est l'art de goûter ! Vous créditez la somme souhaitée sur une carte et RDV au b'Art. Votre carte ne sera débitée qu'en fonction des centilitres que vous vous serez versés.

Blanc

	<u>6 cl</u>	<u>12 cl</u>
Villa Dria « Côte Sauvage » - Côte de Gascogne	2,50 €	4,70 €
UBY N°4 (Moelleux) - Côte de Gascogne	2,50 €	4,70 €
Chardonnay 2018 – Côtes du Roussillon – Sans sulfites ajoutés	3,10 €	5,90 €
Chablis Amiral Vernon 2016 - Remoissenet Père & Fils	3,70 €	7,10 €
Bourgogne Aligoté 2017 Remoissenet Père & Fils	2,50 €	4,70 €
Muscat Beaumes de Venise (VDN) 2017 – G. Duboeuf	6,50 €	9,00 €
Sauternes – Château Castelnau de Suduirau 2009	8,00 €	12,00 €

Rosé

	<u>6 cl</u>	<u>12 cl</u>
Rosé de Loire – 2017 - Guy Saget	2,60 €	4,80 €

Rouge

	<u>6 cl</u>	<u>12 cl</u>
Pinot Noir Dopff au Moulin 2017 - Rouge des deux Cerfs	2,80 €	5,50 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil – 2017 - Guy Saget	2,60 €	4,80 €
Pays d'Oc IGP– Cuvée 14	3,10 €	5,90 €
Côtes du Rhône 2015 - Acantaly	2,50 €	4,50 €
Château Tourte des Graves 2011 - Graves	3,40 €	6,50 €
Nuits-Saint-Georges 2014 - Remoissenet Père & Fils	9,50 €	16,00 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 - Château Mont Redon	5,40 €	10,15 €
Gevrey-Chambertin 2015 - La Justice - Remoissenet P & Fils	8,00 €	14,00 €
Chinon 2018 – Les Galets – M Plouzeau – Vin Biologique	3,40 €	6,50 €
Malbec 2018 – ARGENTINE Alt 1200 m – Vin Biologique	3,60 €	7,00 €

L'ART'rivée en FINESSE



Prendre son temps, choisir ses couleurs, placer sa toile... Tel un artiste, prenez le temps de l'apéritif. L'occasion d'anticiper votre repas comme il se doit.

Les bulles



Coupe de « Bulles » 12 cl.....	6,00 €	Champagne Brut LORIOT 75 cl	45,00 €
Coupe de Champagne 12 cl	9,80 €	Pommery Brut Royal 75 cl	60,00 €
Kir Royal Mûre ou Cassis 12 cl	10,00 €	De Venoge Brut Rosé 75 cl	72,00 €

Les Apéritifs



Apéritif Maison 12 cl.....	7,00 €	Porto Blanc/Rouge Sandeman Ruby 5 cl..	4,90 €
Américano 5 cl	7,80 €	Martini Bianco / Rosso 5 cl	4,90 €
Kir Vin Blanc 12 cl	4,10 €	Picon Bière ou Vin Blanc 24 cl	5,90 €
Pastis 51, Ricard 2 cl	4,90 €	Gin Gibson's / Vodka Absolut / Whisky William Lawson / Rhum Havana 3 ans	
Suze, Campari 5 cl	4,90 €	4 cl + Soft 25 cl	9,90 €

Les Cocktails



Mojito 15 cl.....	8,50 €	Gin Fizz 15 cl	8,50 €
Caïpirinha 15 cl	8,50 €	Planteur Spécial 15 cl	8,50 €
Spritz Apérol 15 cl	8,50 €		

Les Whiskies 4 cl



William Lawson	7,50 €	Aberlour 15 ans (Ecosse)	11,50 €
Ballantine's Finest	8,00 €	Nika (Japon)	11,50 €
Bourbon Jack Daniel'S (USA)	8,50 €	Oban 14 ans (Ecosse)	12,90 €
Jameson (Irlande)	9,00 €	Lagavuline 16 ans Tourbé (Irlande)	13,90 €
Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	10,00 €	Balvénie (Ecosse)	13,90 €
Chivas Régal 12 ans (Ecosse)	10,00 €		

Tous nos prix sont nets, service compris

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



SOFTS - BIÈRES JUS DE FRUITS

Les bières pression



Kronenbourg 1664 25 cl	4,50 €
Grimbergen 25 cl	5,50 €

Kronenbourg 1664 50 cl	8,00 €
Grimbergen 50 cl	10,00 €

Les bières bouteille



Heineken 33 cl	4,30 €
Leffe Blonde 33 cl	5,60 €
Chimay Rouge 33 cl	5,60 €
Bière du mois 25 cl	6,50 €

Pelforth Brune 33 cl	5,60 €
Duvel 33 cl	5,60 €
Hoegaarden Blanche 25 cl	5,60 €
Edelweiss, Despérados 33 cl	6,00 €

Les Softs



Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl – Fanta Orange – Orangina 33 cl – Schweppes Indian Tonic 25 cl –	
Fuzetea 25 cl – Finley Pamplemousse et Orange Sanguine 20 cl	4,50 €

Jus de Fruits



Orange, Pamplemousse, Raisin, Pomme, Tomate.....	4,50 €
Nectar: Abricot / Ananas	4,50 €
Cocktail de Jus de Fruits.....	5,70 €
Orange ou Citron Pressé	9,00 €

Eaux Minérales



Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 50 cl, Perrier 33 cl.....	4,50 €
Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier San Pellegrino 100 cl	5,50 €
Supplément Sirop.....	0,50 €

FORMULES

Autour d'un plat

Plat du jour à choisir dans nos plats au choix du Menu Bistrot

+ Café gourmand

+ 1 boisson

Verre de vin de Bordeaux AOC, soft ou
 1/2 Vittel ou 1/2 eau de Perrier

le midi uniquement
 hors jours fériés, samedi et dimanche)

18.50 €

Bistrot

Entrée au choix

Terrine de Foies de Volaille
 Maison, Chutney d'Oignons
 Rouges

18.00 €

Velouté de Pois Cassés à la
 Mekta Fumée

La Brick de Brie Fermier aux
 Senteurs de Provence et
 Feuille de chêne

Plat au choix

Emincé de Mignon de
 Porc aux Echalions Confits

22.00 €

Blanquette de
 Saumonette à l'Ancienne

Entrée

+ Plat

+ Dessert

Waterzoï de Volaille à
 l'Estragon

Dessert au choix

Dessert du Moment

Fromage Blanc Nature ou
 aux Fruits

18.00 €

Île Flottante au Caramel
 et Amandes Effilées

Le menu enfant (-12 ans)



Plat + dessert

Au choix : steak haché de
 bœuf, filet de poisson
 accompagné de frites
 fraîches ou pâtes

Dessert : choix de glace et
 sorbets ou crème brûlée

12.00 €

Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible à la réception

lun, mar, mer, jeu, midi & soir

ven. midi

hors jours fériés et week-end

Smart

31.00 €
Entrée
+ Plat
+ Dessert

25.00 €

+

Plat au choix

Emincé de Veau Blanc, Sirupeux de Livèche au Fois-Gras et Champignons des Bois

Onglet d'Angus Juste Poêlé, Jus de Veau aux Deux Poivres

Poêlée de Rognons de Veau, Jus fin au Madère

Pavé de Cabillaud Skrei en deux Cuissons et son Coulis de Piment Doux d'Espelette

Millefeuille de Limande-Sole en Soufflé d'Homardine, Mousseline d'Echalotes

25.00 €

+

Entrée au choix

Marbré de Foie-Gras de Canard Maison au Muscat Beaumes de Venise, Confit de Clémentine et sa Brioche Parisienne Tiédie

Crémeux de Cèpes Bouchons et Topinambour, Julienne de Magret Fumé Maison et Pain Aillé

Tarte Fine Tomate Basilic aux Huiles Vierges, Crèmeux de Chèvre en Persillade, Œufs de Caille Pochés et Copeaux de Parmesan

Gravlax de Saumon Fumé par nos soins au Bois de Hêtre et Chêne, Petite Crème de Yuzu et Blinis à l'Aneth

Dessert au choix

Le Bocal à notre Façon

Demie Poire Pochée au Vin Rouge, Sablé Breton à l'Ecorce d'Orange et Crème Chiboust au Citron

Minute de Pomme et Poire Amandine et sa Boule de Crème Glacée (commander en début de repas)

Merveilleux à la Crème de Pralin et Craquant de Noix de Pécan

La Coupe de Glace ou Sorbets aux Fruits Frais

La Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

tous les jours

Prix nets, service compris
La liste des allergènes est disponible à la réception

ENTRÉE des ARTistes



Chaud ou froide, l'entrée est comme le premier coup de pinceau d'une toile : déterminante. L'artiste se lance, donne une première idée, un avant-goût et prépare vos papilles pour la suite du repas.

FOIE GRAS DE CANARD 17.00 €

au Muscat-Beaumes-de-Venise, confit de clémentine et sa brioche Parisienne tiédie

TARTE FINE TOMATE BASILIC 15.00 €

aux huiles vierges, crémeux de chèvre en persillade, œufs de caille pochés et copeaux de Parmesan

CREMEUX DE CEPES 14.50 €

bouchons et topinambours en julienne de magret fumé maison, pain aillé

GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ 16.00 €

par nos soins au bois de hêtre et chêne et ses blinis, petite crème de Yuzu



GRANDES SALADES

Il faut rendre à César ce qui appartient à César... Pour la salade, c'est à Caesar Cardini, restaurateur de Tijuana, que nous la devons. RDV avec la célèbre salade ainsi que quelques amies délicieusement fraîches.

Midi et Soir du Lundi au Vendredi	16.90 €
CÉSAR	16,90 €
Salade, tomates cerise, œuf dur, poulet grillé, lardons, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, sauce César	
OCÉANE	16,90 €
Salade, saumon fumé, haddock fumé, thon, tomates cerises, citron, sauce cocktail	
CHÈVRE CHAUD	16,90 €
Salade, croustillants de chèvre frais, oignons fondants, lardons grillés, pommes de terre, vinaigrette	

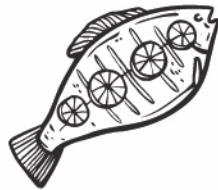


LE COIN DES VÉGÉTARIENS

LA SALADE VÉGÉTARIENNE	16.90 €
LA CRÈME DE LÉGUMES	13.50 €
L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE	13.50 €
LES TAGLIATELLES SAUCE TOMATE ET BASILIC	11.00 €
LE WOK DE LÉGUMES DE SAISON	12.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris
La liste des allergènes est disponible à la réception

RDV des poiss'ART



Le poisson demande une cuisson juste, de la maîtrise et de la précaution... au four, à la vapeur, poché ou à la poêle, chaque saison a son poisson. Ne passez pas à côté de votre chance !

MILLEFEUILLE DE LIMANDE SOLE 20.00 €

en soufflé de Homardine, mousseline d'échalotes

DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES 26.50 €

poêlées au beurre de crevettes, crémeux de lompe et whisky

PAVE DE CABILLAUD SKREI 22.00 €

en deux cuissons et son coulis de poivrons au piment doux d'Espelette

LA SOLE PORTION MEUNIERE (suivant arrivage) 26.00 €

au beurre de Bretagne et pressé de citron vert





PLUTÔT viand'ART ?

L'art de bien manger repose avant tout sur un bon steak saignant ? Bien sûr mais pas que ! Apprenez à découvrir les saveurs de l'agneau, du veau ou encore du canard dans des plats gracieusement cuisinés. Nos viandes sont 100 % Française ou CE. Préoccupés par le bien être animalier, nos éleveurs vous proposent une viande tendre et pleine de saveurs.

EMINCE DE VEAU BLANC 22.00 €

sirupeux de livèche monté au foie-gras et champignons des sous-bois

INCONTOURNABLE ANDOUILLETTE D'ARRAS 19.50 €

de la Maison Becquart à la Dijonnaise

ONGLET D'ANGUS 20.00 €

juste poêlé, jus de veau aux deux poivres

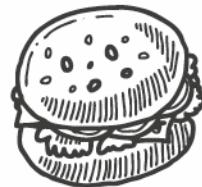
ENTRECÔTE MATUREE SIMMENTAL 26.00 €

coulis d'abattis de volaille et fleur de thym

POÊLEE DE ROGNONS DE VEAU 22.00 €

jus fin au Madère

LES hamburg'ART



Un pain brioché aux deux farines, levé à la levure de boulanger, cuisson tradition...
 Le fromage savoyard onctueux et gourmand, nappe la garniture ou se tapit dans la viande...
 Les oignons confits au beurre, vinaigre de Xérès, vin rouge, sirop de grenade, accompagnent le festin.

LE RDV CLASSIQUE 18,00 €

180 g de viande bovine, tomate, confit d'oignons, sauce US, salade, fromage
 Une viande 100 % bœuf origine France et CE, une sauce burger originale USA
 relève l'ensemble tout en laissant à chacun leurs saveurs.

LE PETIT BATEAU 18,00 €

180 g de poisson blanc et sésame, tomate, confit d'oignons, sauce tartare, salade, fromage
 Mousseline 100 % poisson blanc, parsemé de persil plat, échalotes ciselés, ajouté de délicieux morceaux de poisson blanc

LE FERMIER 18,00 €

180 g de volaille de Licques émincée aux 4 épices douces, tomate, confit d'oignons, sauce échalote, salade, fromage
 Mousseline de volaille agrémentée de morceaux nobles de volaille, agrémenté subtilement d'épices choisies.

LE VÉGÉTARIEN 18,00 €

Galette de légumes aux herbes fraîches, tomate, confit d'oignons, sauce aneth, salade, fromage.
 L'art de garder la saveur du burger avec des légumes savoureux pour un plat qui demeure consistant.



Tous nos prix sont nets, service compris
 La liste des allergènes est disponible à la réception



À PARTAGER

LA CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (pour 2 personnes) 56,00 €

sauce béarnaise ou beurre Maître d'Hôtel
ou coulis d'abattis de volaille et fleur de thym

(minimum 25 minutes)

LES ARDOISES (hors jours fériés et week-end) 1 Pers. 2 Pers. 3 Pers.

Ardoise de charcuteries fines	11,00 €	20,00 €	29,00 €
Ardoise de produits fumés maison	11,00 €	20,00 €	29,00 €
Ardoise de fromages de nos Régions	13,00 €	23,00 €	33,00 €
Ardoise mixte de charcuteries, fromages et fumaisons	15,00 €	27,00 €	34,00 €

L'ART de la GOURMANDISE



Nous n'avons du plaisir que celui que nous nous donnons nous-même. Chanceux sont ceux qui savent reconnaître, déguster et savourer un bon dessert ! Qu'il soit au chocolat, aux fruits, amère, acide, gardez « le meilleur pour la fin ».

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 10.00 €
et son dôme de mesclun

LE BOCAL A LA FACON DU CHEF 9.00 €

LE FROMAGE BLANC 8.00 €
au coulis de fruits rouges ou nature

LA DEMIE POIRE POCHEE AU VIN ROUGE 11.00 €
sur son sablé breton à l'écorce d'orange et crème chiboust au citron

LA MINUTE DE POMME ET POIRE AMANDINE 11.00 €
et sa boule de crème glacée (à commander en début de repas)

LA CREME BRÛLEE 9.00 €
à la vanille de Madagascar

LE MERVEILLEUX A LA CREME DE PRALIN 11.00 €
et craquant de noix de Pécan

LA COUPE DE GLACES ou SORBETS 8.00 €

LE CAFE ou THE GOURMAND 9.00 €



CAFÉS - THÉS - DIGESTIFS

La Cafétéria

Expresso 100 % Arabica	2,90 €	Capuccino / Chocolat Chaud	4,50 €
Double Expresso 100 % Arabica	4,30 €	Thé & Infusions	4,50 €
Décaféïne	3,00 €	Irish Coffee	9,90 €
Café Crème.....	3,20 €		

Les Digestifs 5 cl

Get 27 ou 31 / Bailey's	8,50 €
Crème de Cassis Cartron 15°.....	8,00 €
Cognac Courvoisier VSOP	9,60 €
Armagnac Château de Laubade VSOP.	9,60 €
Armagnac Ch de Laubade Hors d'Age.	13,90 €
Calvados Drouin	9,60 €
Genièvre de Houlle – Carte Noire	9,60 €

Eau de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise, Mandarine).....	8,90 €
Gin Bombay Sapphire	9,60 €
Vieille Prune de Souillac	9,60 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	11,00 €
Rhum Don Papa (Philippines)	11,00 €
Rhum Zacapa Solera 23 ans (Guatemala).	13,00 €
Rhum Vieux Carte Noire Dillon	12,00 €