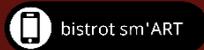


rdv
VOLUBILIS
bistrot sm'art



Notre carte dans toutes les langues
🇬🇧 Our menu in all languages



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

Jerry, 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

6 cl

12 cl

UBY N°3 (Fruité et Vif) - Côte de Gascogne	3,30 €	4,90 €
UBY N°4 (Moelleux) - Côte de Gascogne	3,80 €	5,80 €
Chablis « Gloire de Chablis » 2021 - J. Moreau & Fils	6,60 €	9,20 €
Sauvignon de Touraine – G. Saget	3,50 €	5,10 €
Chardonnay – <i>Les Grains Terroir d'Altitude</i> - Lubéron 2021 – Marrenon	4,30 €	6,50 €
Muscat-Beaumes-de-Venise Bio 2021 – D. de Fenouillet	6,50 €	10,00 €
Sauternes – Château Castelnaud de Suduirau 2009	8,50 €	13,80 €

Rosé

6 cl

12 cl

Petite-Perrière Rosé - Loire 2022 - Guy Saget	3,50 €	5,40 €
---	--------------	--------

Rouge

6 cl

12 cl

Pinot Noir Dopff au Moulin 2020 - Rouge des deux Cerfs	4,30 €	6,50 €
Petite-Perrière Rouge - Loire 2022 - Guy Saget	3,50 €	5,40 €
Crozes-Hermitage 2020 – Cave de Tain	5,70 €	8,50 €
Côtes du Rhône 2022 – Ch Mont-Redon	4,30 €	6,50 €
Grenache – <i>Les Grains Terroir d'Altitude</i> - Lubéron 2021 – Marrenon	5,30 €	8,00 €
Châteauneuf du Pape 2015 – Ch Mont-Redon	8,50 €	13,50 €
Saint-Joseph – Cave de Tain	6,00 €	9,80 €
Château de Malleret – Haut-Médoc	6,50 €	10,60 €
Orca Vieilles Vignes – Ventoux 2021	7,00 €	11,00 €
Château Roudier 2019 – Montagne-Saint-Emilion	5,70 €	8,60 €

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 Champagne 12 cl	11,00 €	Champagne Brut LORIENT 75 cl	55,00 €
Kir Royal Mûre ou Cassis 12 cl	12,00 €	Pommery Brut Royal 75 cl	75,00 €
		Tsarine Cuvée Brut Premium <i>By Lanson</i> 75 cl ...	65,00 €

Les Apéritifs



Apéritif Maison 12 cl.....	7,50 €	Porto Blanc/Rouge Sandeman Ruby 5 cl.....	5,10 €
Américano 5 cl	8,50 €	Martini Bianco / Rosso 5 cl	5,10 €
Kir Vin Blanc 12 cl	4,60 €	Picon Bière ou Vin Blanc 24 cl	6,50 €
Pastis 51, Ricard 2 cl	4,90 €	Gin Gibson's / Vodka Absolut / Whisky William Lawson / Rhum Havana 3 ans	
Suze, Campari, Byrrh, Guignolet 5 cl.....	5,00 €	4 cl + Soft 25 cl	11,00 €

Les Cocktails



Mojito 15 cl.....	9,50 €	Gin Fizz 15 cl	9,50 €
Caïpirinha 15 cl	9,50 €	Planteur Spécial 15 cl	9,50 €
Spritz Apérol 15 cl	9,50 €		

Les Whiskies 4 cl



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

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



Kronembourg 1664 25 cl	4,50 €	Kronembourg 1664 50 cl	8,00 €
Grimbergen 25 cl	5,50 €	Grimbergen 50 cl	10,00 €

Les bières bouteille



Heineken 33 cl	4,50 €	Pelforth Brune 33 cl	6,00 €
Lefte Blonde 33 cl	6,00 €	Duvel 33 cl	6,00 €
Chimay Rouge 33 cl	6,00 €	Hoegaarden Blanche 25 cl	6,00 €
Bière du mois 25 cl, 33 cl, 50 cl	6 €/8,50 €/11 €	Edelweiss, Desperados 33 cl	6,00 €

Les Softs



Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl – Fanta Orange – Orangina 25 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.....	5,00 €
Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier San Pellegrino 100 cl	6,00 €
Supplément Sirop.....	1,00 €

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 ½ Vittel ou ½ eau de Perrier

22.00 €

le midi uniquement
hors jours fériés, samedi et dimanche)



Le menu enfant (-12 ans)



Plat + dessert

Au choix: Nuggets de volaille maison ou Saumon vapeur ou Pâtes à la crème.
Dessert: Glace ou Crème Brûlée

14.00 €

Entrée au choix

Terrine de Foie de Volaille
Maison, Chutney d'Oignons

Croustillant de Chèvre Chaud au
Lard, Salade Mêlée aux Huiles
Vierges, Croutons et Lardons

Tomate et Burrata di Bufala,
Vinaigrette Olive - Balsamique au
Pesto

Rosace de Melon et Jambon Sec
du Périgord

Dessert au choix

Les Fraises selon votre goût

Le Fromage Blanc au Coulis de
Fruits ou Nature

L'île Flottante aux Fruits Rouges

La Crème Brûlée à la Vanille
Bourbon

Bistrot

23.00 €

+

Plat au choix

Bavette d'Aloyau à l'Echalote,
Verdure et Grosses Frites

Dos de Saumon Rôti, Crème
Citronnée à l'Aneth

Paleron de Bœuf Froid en
Persillade Verdure et Frites

Suprême de Poulet, Crème
de Chorizo et Champignons

+

23.00 €

27.00 €

*Entrée
+ Plat
+ Dessert*

Smart

46.00 €

Entrée
+ Plat
+ Dessert

39.00 €

+

Plat au choix

Onglet « Black Angus », Sauce au Poivre Vert

Pavé de Thon Grillé, Sauce Soja au Gingembre et Citron Vert

Souris d'Agneau Confite au Romarin, Semoule et Légumes à l'Orientale

Entrée au choix

La Véritable Lucullus à la Langue de Veau Fumée et au Foie-Gras.

Noix de Saint-Jacques Rôties, Fricassée d'Asperges Vertes au Beurre d'Ail et Crème de Lard

Saumon Fumé Maison, Crème Fouettée à l'Aneth et Toasts Grillés

Dessert au choix

Les Profiteroles à la Vanille, Sauce au Chocolat Noir

Le Millefeuille aux Framboises

Le Nougat Glacé Maison au Grand Marnier et son Coulis de Fruits Rouges

39.00 €

+



tous les jours

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

ENTRÉE

des ARTistes



Chaude 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.

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE	11.00 €
chutney d'oignons	
CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD	13.00 €
au lard, salade mêlée aux huiles vierges, croutons et lardons	
TOMATE ET BURRATA DI BUFALA	13.50 €
vinaigrette olive et balsamique au pesto	
ROSACE DE MELON	12.50 €
et sa chiffonnade de jambon sec du Périgord	
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES	17.50 €
fricassée d'asperges vertes au beurre d'ail et crème de lard	
LA VÉRITABLE LUCULLUS	16.00 €
langue de veau fumée et foie-gras	
NOTRE SAUMON FUMÉ	16.00 €
crème fouettée à l'aneth et toasts grillés	





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.

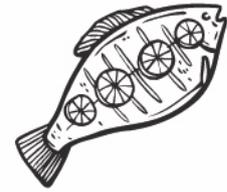
CÉSAR	22,00 €
Salade, tomates cerise, œuf dur, poulet grillé, lardons, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, sauce César	
OCÉANE	22,00 €
Salade, saumon fumé, haddock fumé, thon, tomates cerises, citron, sauce cocktail	



LE COIN DES VÉGÉTARIENS

L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE	14.50 €
POÊLEE DE PÂTES MULTICOLORES ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES	13.00 €
RISOTTO AU PARMESAN, FINE RATATOUILLE, HUILE DE BASILIC	14.00 €

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 !

DOS DE SAUMON RÔTI	22.00 €
crème citronnée à l'aneth	
PAVÉ DE THON SNACKÉ	26.00 €
sauce soja au gingembre et citron vert	
DOS DE CABILLAUD POCHÉ	26.00 €
à la crème de moules safranée	





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.

PALERON DE BŒUF EN PERSILLADE	19.00 €
frites et verdure	
BAVETTE D'ALOYAU	22.00 €
aux échalotes confites	
LE STEAK TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (180g)	21.00 €
préparé, frites et verdure	
SUPRÊME DE POULET	20.00 €
crème de chorizo et champignons	
CUISSE DE CANARD CONFITE	24.00 €
compotée d'échalotes	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	29.00 €
au romarin, semoule et légumes à l'orientale	
ONGLET DE BŒUF RÔTI « BLACK ANGUS»	28.00 €
sauce au poivre vert	
POÊLEE DE ROGNONS DE VEAU	27.00 €
aux cèpes	

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 grenadine, accompagnent le festin.

LE RDV CLASSIQUE 19,90 €

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 BURGER CHT'I 19,90 €

180 g de viande bovine, bacon, oignons confits à la bière et maroilles fondu. Une viande
100 % bœuf origine France et CEE, un goût inimitable, une saveur incontournable !



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



À PARTAGER

Les Planches Apéritives

(hors dimanche et jours fériés)

	2 Pers.	3/4 Pers.
Charcuteries fines	17,00 €	30,00 €
Produits fumés maison	17,00 €	30,00 €
Fromages de nos Régions	22,00 €	35,00 €
Mixte de charcuteries, fromages et fumaisons	25,00 €	36,00 €



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 ».

LA SELECTION DE TROIS FROMAGES	12.00 €
et son dôme de mesclun	
LE FROMAGE BLANC	9.50 €
au coulis de fruits rouges ou nature	
LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE	10.00 €
à la vanille de Bourbon, brûlée minute à la vergeoise blonde	
LES FRAISES SELON VOTRE GOÛT	10.00 €
au sucre, nature ou chantilly	
LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES	12.00 €
crème diplomate à la vanille	
LE NOUGAT GLACÉ MAISON	12.00 €
au Grand Marnier et coulis de fruits rouges	
LES PROFITEROLES A LA VANILLE	12.00 €
sauce au chocolat noir	
LA COUPE RDV VOLUBILIS	9.50 €
glace vanille, caramel beurre salé, pralin, chantilly	
DAME BLANCHE ou LIÉGOIS	9.50 €
au choix entre chocolat, café ou caramel, coulis et chantilly	
L'ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ou SORBETS	9.50 €
trois boules au choix	
LE CLASSIQUE COLONEL	13.00 €
sorbet citron arrosé de vodka	



CAFÉS - THÉS - DIGESTIFS

La Cafétérie

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

Les Digestifs 5 cl

Get 27 ou 31 / Bailey's	8,50 €	Eau de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise, Mandarine)	9,90 €
Crème de Cassis Cartron 15°	8,00 €	Gin Bombay Sapphire	9,60 €
Cognac Courvoisier VSOP	10,60 €	Vieille Prune de Souillac	11,00 €
Armagnac Château de Laubade VSOP.....	10,60 €	Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	11,00 €
Armagnac Ch de Laubade Hors d'Age.....	15,90 €	Rhum Don Papa (Philippines)	11,00 €
Calvados Drouin	10,60 €	Rhum Zacapa Solera 23 ans (Guatemala)	13,00 €
Genièvre de Houille – Carte Noire	10,60 €	Rhum Vieux Carte Noire Dillon	12,00 €



Tous nos prix sont nets, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération