

MENU

· BISTROT D'ARTHUR ·

· BRASSERIE-RESTAURANT ·

APÉRITIFS

| | | |
|--|-------|---------------|
| Kir Vin blanc - Cassis, mûre, framboise, pêche, griotte..... | 12 cl | 3,5 € |
| Kir Bourgogne aligoté - Cassis, mûre, framboise, pêche, griotte..... | 12 cl | 4,0 € |
| Coupe de champagne, Kir royal..... | 11 cl | 8,0 € |
| Bouteille de champagne..... | 75 cl | 48 € |
| Martini rouge ou blanc..... | 5 cl | 3,8 € |
| Américano "maison"..... | 8 cl | 6,5 € |
| Porto rouge ou blanc..... | 5 cl | 4,0 € |
| Pastis, Ricard..... | 2 cl | 3,8 € |
| WhiskyBallantine's, Ballantine's Brazil..... | 4 cl | 5,0 € |
| Whisky JB, Four Roses, Jameson..... | 4 cl | 6,0 € |
| Whisky Aberlour, Glenfiddich..... | 4 cl | 7,0 € |
| Whisky Chivas, Glenlivet, Knockando (12 ans),Jack Daniel's, Rhum diplomatico | 4 cl | 8,0 € |
| Gin, vodka, téquila, rhum blanc, rhum ambré, Malibu..... | 4 cl | 5,0 € |
| Whisky coca, gin tonic, vodka orange, Malibu ananas etc..... | 25 cl | 7,0 € |
| Spritz | 25 cl | 7,0 € |
| Cocktail du moment..... | 25 cl | 7,0 € |
| Mojito cubain (Rhum, menthe, citron vert, sucre de c. et eau gazeuse)..... | 25 cl | 8,0 € |
| Mojito royal (Rhum, menthe, citron vert, sucre de c. et champagne)..... | 25 cl | 10,0 € |
| Cocktail de fruit, virgin mojito (sans Alcool)..... | 25 cl | 6,0 € |

DIGESTIFS

| | | |
|---|-------|--------------|
| Cognac, Calvados, Armagnac, get 27..... | 4 cl | 5,0 € |
| Get 31, Cointreau, Baileys..... | 4 cl | 5,5 € |
| Calvados VSOP, Cognac VSOP..... | 4 cl | 7,0 € |
| Poire William, framboise, mirabelle, kirsh..... | 4 cl | 7,0 € |
| Irish coffee (Jameson), normandy coffee (calvados)..... | 15 cl | 8,0 € |

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

| | | | | | |
|----------------------------|--------|--------------|-----------------------------|-------|--------------|
| Evian | 50 cl | 3,0 € | Coca-cola, Coca-cola Zéro, | 33 cl | 3,5 € |
| Badoit verte | 50 cl | 3,5 € | Jus de fruits Granini | 20 cl | 3,5 € |
| Evian | 100 cl | 4,0 € | Schweppes | 20 cl | 3,5 € |
| Badoit verte | 100 cl | 4,5 € | Limonade | 25 cl | 2,5 € |
| Badoit Rouge | 33 cl | 3,2 € | Diabolo | 25 cl | 2,8 € |
| San Pellegrino | 100 cl | 4,5 € | Fuze tea peche | 25 cl | 3,5 € |
| Bières pression (Affligem | 33 cl | 6,5 € | Sirop à l'eau | 25 cl | 2,2 € |
| légère, carmin, tournante) | 50 cl | 8,2 € | Orangina | 25 cl | 3,5 € |
| Heineken sans alcool | 33 cl | 4,0 € | Cidre fermier | 75 cl | 9,0 € |
| Desperados | 33 cl | 4,5 € | Sélection bières bouteilles | 33cl | 6,0 € |
| Sprite | 25 cl | 3,5 € | | | |

CARTE DES VINS

| | VERRE 12,5cl | PICHET 25cl | POT 46cl | BOUTEILLE 75cl |
|--|-----------------|----------------|-------------|-------------------|
| VINS ROUGES DIVERSES RÉGIONS | | | | |
| Gamay..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Beaujolais-village..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Saumur Champigny (Fillatreau)..... | 3,50 € | 7,00 € | 12,80 € | 21,00 € |
| St Nicolas de Bourgueil Bio Bruneau Dupuy..... | 3,50 € | 7,00 € | 12,80 € | 21,00 € |
| Cotes du Rhône (Chapoutier)..... | 3,50 € | 7,00 € | 12,80 € | 21,00 € |
| Pécharmant - Château Peyretaille..... | 3,60 € | 7,20 € | 13,80 € | 22,00 € |
| Bourgogne Pinot Noir..... | 3,60 € | 7,20 € | 13,80 € | 22,00 € |
| Morgon | | | | 26,00 € |
| Brouilly | 4,50 € | 9,00 € | 17,50 € | 27,50 € |
| Sancerre "Pinard père et fils" | | | | 29,50 € |
| VINS DE BORDEAUX ROUGES | | | | |
| Bordeaux Supérieur- Château la Pointe..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Côte de Bourg - Château Vieux Plantier..... | 3,00 € | 6,00 € | 10,20 € | 17,50 € |
| Bordeaux Supérieur - Château Trocard 2014..... | | | | 19,80 € |
| Côte de Blaye - Château La Braulterie 2014..... | | | | 21,20 € |
| Bordeaux Lucius - Saint-Emilion 2016..... | | | | 22,50 € |
| Bordeaux Supérieur du Cht Maucaillou 2015..... | 3,40 € | 6,80 € | 12,80 € | 22,50 € |
| Médoc - Château Cardus 2010..... | 4,80 € | 9,60 € | 17,90 € | 29,00 € |
| Château de Chantegrive 2011..... | | | | 35,80 € |
| Saint Émilion grand cru Château Mignon Bio 2016..... | | | | 38,50 € |
| VINS ROSES | | | | |
| IGP A l'ombre des oliviers | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Rosé de Loire..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| IGP d'Oc Robert Vic. Greg et Juju..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Côtes de Provence Peyrassol..... | 4,30 € | 8,60 € | 15,50 € | 26,00 € |
| Sancerre "Pinard père et fils"..... | | | | 29,50 € |
| VINS BLANCS | | | | |
| Cotes Gascogne (sec)..... | 3,00 € | 6,00 € | 9,20 € | 15,00 € |
| Terret-Chardonnay..... | 3,00 € | 6,00 € | 10,20 € | 17,50 € |
| Macon Aze Domaine de Rochebin..... | 3,00 € | 6,40 € | 11,60 € | 19,20 € |
| Cotes Gascogne (moelleux)..... | 3,90 € | 7,80 € | 14,80 € | 23,50 € |
| Pouilly Loche Domaine du Clos des Rocs..... | | | | 35,50 € |
| Chablis 1 ^{er} cru Beauroy 2015..... | | | | 38,50 € |
| Champagne " Nicolas Feuillatte "..... | La coupe | 8,00 € | | 48,00 € |

NOS MENUS

MENU BISTROT

14,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
(Servi uniquement le midi)

MENU ARTHUR

19,60€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE

- Millefeuille de tomates et mozzarella, tuile de parmesan
- Salade de queues d'écrevisses aux agrumes
- Terrine du moment
- Tartine fromagère sur sa salade
- Salade de gésiers et de lardons fumés
- Suggestion de l'ardoise

PLAT

- Faux-filet façon entrecôte sauces au choix, frites
- Confit de canard sauce dijonnaise, pommes sarladaises
- Dos de saumon grillé, béarnaise, tagliatelles
- Suprême de poulet sauce vallée d'Auge
- Mijoté de dinde au curry, riz
- Bavette sauce au poivre, frites
- Plat de l'ardoise

DESSERT

- Île Flottante
- Panna cotta maison
- Brochettes d'ananas avec son chocolat chaud
- Fondant chocolat
- Mousse chocolat
- Tarte aux pommes Normande
- Café Gourmand (sup 3 €)
- Parfais glacé framboise
- Dessert de l'ardoise

MENU TERROIR

16,80€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU ENTRECÔTE

25,70€

Entrée + Plat + Dessert + Boisson*

* 1/4 Rosé de Languedoc ou 1/4 Beaujolais Village ou 1/4 Chardonnay ou 1ère côte de Bordeaux ou cidre 33cl ou 1 pression Heineken ou 1 Soda ou 1 demi-bouteille d'eau.

ENTRÉE

- 1/2 douzaine d'escargots de Bourgogne (Sup 4 € pour 12)
- Croustillant au camembert
- Carpaccio de bœuf
- Saumon cru mariné à l'huile d'olive et à l'aneth
- Salade d'avocat aux crevettes
- Salade landaise
- Suggestion de l'ardoise

PLAT

- Entrecôte "maître d'hôtel" ou sauce camembert
- Magret de canard au miel et aux herbes
- Poisson de la criée, riz
- Steak tartare, frites
- Bœuf bourguignon, riz
- Foie de veau au vinaigre de framboise
- Tournedos de filet de bœuf à la béarnaise (sup 5 €)
- Andouillette 5A sauce moutarde, frites
- Plat de l'ardoise

DESSERT

- Tarte Tatin
- Tiramisu Nutella/spéculoos
- Tarte citron meringuée
- Crumble aux pommes et framboises
- Pommes caramélisées et sa boule de glace vanille
- Café gourmand (sup 2,50 €)
- Profiteroles au chocolat
- Coeur coulant chocolat et spéculoos
- Crèmes brûlée au Toblerone
- Dessert de l'ardoise

• BISTROT D'ARTHUR •

MENU GOURMET

32,60€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE

- Terrine de Foie gras de canard "maison"
- Douzaine d'escargots de Bourgogne
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques
- Tartare d'avocat et saumon fumé

PLAT

- Super Entrecôte (300 grs) sauce au choix
- Noix de Saint-Jacques crème de poireaux, riz
- Souris d'agneau et son jus
- Grosses crevettes semi décortiquées au beurre persillé
- Filet de bar sauce aux agrumes
- Côte de veau race normande crème de cidre et champignons (220 grs)

DESSERT

Desserts au choix

Une garniture au choix : Frites «fraîches», tagliatelles, Piperade, pommes sarladaises revisitées, haricots verts, écrasé de pdt, riz ou gratin dauphinois. Supplément garniture : 2,50 €

MENU JUNIOR

8,50€

Steak haché ou filet de poulet pané aux céréales ou saucisses de Strasbourg avec des frites

Mousse au chocolat ou glace 2 boules
Coca-cocla, Nestea, diabolo, limonade ou jus de fruits

LES SALADES DU BISTROT

Campagnarde

Salade verte, tomates, blancs de poulet, dés de gruyère, œuf dur, maïs

12,50 €

Nordique

Salade verte, tomates, saumon fumé, œuf, noix de Saint-Jacques, crevettes roses

12,90 €

Ardéchoise

Salade verte, tomates, lardons, œuf dur, chèvre chaud sur toasts

12,50 €

Landaise

Salade verte, tomates, magret fumé, jambon fumé, foie gras de canard «maison»

14,80 €

César

Salade verte, poulet, parmesan, croûtons, sauce césar (mayonnaise, anchois, parmesan)

12,50 €

· BISTROT D'ARTHUR ·

ENTRÉES

| | |
|--|---------|
| Millefeuille de tomates et mozzarella, tuile de parmesan | 5,60 € |
| tartare d'avocat au saumon fumé | 8,30 € |
| Saumon cru mariné a l'huile d'olive et à l'aneth | 6,30 € |
| Terrine de foie gras de canard "maison" | 12,90 € |
| Salade de gésiers et de lardons fumés | 5,60 € |
| Carpaccio de noix de Saint-Jacques | 10,30 € |
| Croustillant au camembert | 6,30 € |
| Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan..... | 6,30 € |
| Salade de queues d'écrevisses aux agrumes | 5,60 € |
| Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux (les 12 = 11 €)..... | 6,30 € |
| Salade d'avocat aux crevettes, sauce cocktail | 6,30 € |
| Terrine du moment | 5,60 € |
| Tartine fromagère sur sa salade | 5,60 € |
| Entrée du jour | 5,60 € |
| Salade Landaise | 6,30 € |

VIANDES GRILLÉES

| | |
|---|---------|
| Faux-filet façon "Entrecôte" sauce au choix | 11,50 € |
| <i>(béarnaise, poivre, camembert, framboise, vallée d'auge, crème de cidre, miel et herbes)</i> | |
| Entrecôte "maître d'hôtel" ou au camembert | 14,70 € |
| Magret de canard au miel et aux herbes | 12,70 € |
| Andouillette 5A grillée, frites | 13,50 € |
| Super Entrecôte "maître d'hôtel" ou au camembert (300 grs) | 17,90 € |
| Tournedos de filet de bœuf sauce béarnaise..... | 18,70 € |
| Côte de bœuf (500 grs) sauce au choix..... | 24,90 € |
| Bavette sauce au poivre | 12,70 € |
| Côte de veau race normande, crème de cidre et champignons (300 grs) | 18,90 € |

POISSONS

| | |
|--|---------|
| Dos de saumon grillé à la béarnaise, tagliatelles | 11,90 € |
| Poisson de la criée | 12,70 € |
| Grosses crevettes semi décortiquées au beurre persillé | 17,60 € |
| Noix de Saint-Jacques crème de poireaux | 18,70 € |
| Filet de bar sauce aux agrumes | 17,60 € |
| Supplément sauce: 1 € | |

PLATS TRADITION

| | |
|---|---------|
| Plat du jour | 11,70 € |
| Assiette normande (<i>camembert rôti, jambon fumé, pommes de terre, salade</i>) | 14,20 € |
| Steak tartare (<i>préparé ou non préparé</i>), frites | 12,70 € |
| Confit de canard, pommes sarladaises, sauce dijonnaise | 11,70 € |
| Boeuf Bourguignon, riz | 12,70 € |
| Souris d'agneau et son jus, gratin dauphinois | 13,70 € |
| Foie de veau poêlé au vinaigre de framboise | 12,70 € |
| Suprême de poulet label rouge sauce vallée d'Auge..... | 11,70 € |
| Mijoté de dinde au curry, riz..... | 11,70 € |
| Curry de légumes (légumes du moment, lait de coco, sate, coriandre) | 11,70 € |

Garniture au choix: frites, tagliatelles, gratin dauphinois, riz, pommes sarladaises revisitées, haricots verts, écrasé de pommes de terre, Piperade

FROMAGES

| | |
|-----------------------------|--------|
| La portion | 4,30 € |
| L'assiette "Sélection"..... | 6,20 € |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Tarte Tatin, crème fraîche * | 6,80 € |
| Parfait glacé à la framboise* | 6,80 € |
| Brochettes d'ananas, sauce chocolat chaud | 6,00€ |
| Pommes caramélisées et sa boule de glace à la vanille | 6,80 € |
| Profiteroles au chocolat (2 choux) * | 6,80 € |
| Super profiteroles au chocolat (3 choux) * | 7,90 € |
| Tarte citron meringuée* | 7,90 € |
| Fondant au chocolat, crème anglaise * | 6,00 € |
| Crème brûlée au Toblerone..... | 6,80 € |
| Tarte aux pommes normande * | 6,00 € |
| Île flottante, crème anglaise | 6,00€ |
| Coeur coulant au spéculoos * | 6,80 € |
| Tiramisu au Nutella et au spéculoos | 6,80 € |
| Panna cotta maison | 6,80 € |
| Crumble aux pommes et framboises | 6,60 € |
| Mousse au chocolat | 6,80 € |
| Dessert du jour..... | 6,00 € |
| Café gourmand (<i>Crème brûlée, mousse au chocolat, île flottante et café</i>)..... | 7,50 € |
| Crème sucrée ou sauce chocolat chaud : 1 € | |

* Produits susceptibles d'être placés au congélateur

GLACE (2 BOULES)

4,40€

Chocolat , Chocolat blanc,
Noix de coco, Mangue, Vanille,
Café, Fraise, Pistache,
Menthe, Spéculoos

SORBET (2 BOULES)

4,40€

Citron vert, Pomme verte,
Cassis, Framboises

GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 5,50€

COUPES GLACÉES

| | |
|--|--------|
| Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée | 6,20 € |
| Café mexicain 2 boules café, chocolat noir corsé, liqueur de café et crème sucrée | 6,20 € |
| Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée | 6,20 € |
| Coupe vacherin 2 boules framboise, meringue, coulis de fruits rouges et crème sucrée | 6,20 € |
| Coupe spéculoos Glace spéculoos et pommes caramélisées et crème sucrée..... | 6,20 € |
| Coupe exotique Glace noix de coco, mangue, ananas, coulis de framboises, crème sucrée | 6,20 € |
| Banana split banane, vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud et crème sucrée..... | 7,50 € |
| After eight chocolat 2 boules menthe, chocolat chaud et crème sucrée..... | 6,20 € |
| Coupe amarena 2 boules vanille, cerise amarena, liqueur de cerise, crème sucrée..... | 7,50 € |
| Colonel 2 boules de sorbet citron + 4 cl de vodka | 7,50 € |

CAFÉTERIE

| | |
|---|-------|
| Café expresso Café richard | 2,0 € |
| Noisette | 2,2 € |
| Thé comptoir Richard : Noir: fruits rouges, ceylan, earl grey, vanille/caramel, | 2,5 € |
| Vert : à la menthe, Sencha, tisane et verveine bio | 2,5 € |
| Décaféiné café Richard | 2,0 € |
| Café crème | 2,5 € |
| Thé au lait, thé citron | 2,7 € |
| Cappuccino | 3,0 € |

· BISTROT D'ARTHUR ·

