

MENU

· BISTROT D'ARTHUR ·

· BRASSERIE-RESTAURANT ·

CARTE DES VINS

	VERRE 12,5 cl	POT LYONNAIS 46 cl	BOUTEILLE 75 cl
VINS BLANCS			
IGP d'Oc domaine, Preignes le vieux, « Chardonnay »..	4,00 €	13,00 €	21,00 €
VDF, « le petit Montbenoit », L'Instant, Sauvignon.....	4,50 €	15,00 €	24,00 €
Macon Aze, Domaine Rochebin	4,50 €	15,00 €	24,00 €
IGP Gascogne doux, domaine Laballe La Demoiselle	4,50 €	15,00 €	24,00 €
IGP de Cessenon, Château Viranel, « Viognier »	5,00 €	17,00 €	26,00 €
Menetou Salon, domaine Berthier, « Sélection ».....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Chablis, Domaine de la Motte	6,00 €	20,50 €	32,00 €
VINS ROSES			
IGP d'Oc, Domaine Robert Vic, « Greg et Juju »	4,00 €	13,00 €	21,00 €
VDF Vigneron du Quercy "Fleur des Coteaux"	4,50 €	15,00 €	24,00 €
 Côtes de Provence Domaine de Turenne "Camille".....	5,00 €	17,00 €	26,00 €
VINS ROUGES			
IGP d'Oc, Domaine Preignes le Vieux, « Merlot »	4,00 €	13,00 €	21,00 €
 Chinon, Domaine de L'Arpenty	4,50 €	15,00 €	24,00 €
IGP Gascogne, Domaine Laballe, « Terres Basses »	4,50 €	15,00 €	24,00 €
VDF, Le petit Montbenoit, « L'Instant » Pinot Noir	4,50 €	15,00 €	24,00 €
 St Nicolas de Bourgueil, Domaine Dupuis, veilles vignes..	5,00 €	17,00 €	24,00 €
St Chinian, Château Viranel..... ;.....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Côte du Rhône, Saint Cosme.....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Crozes hermitage, Domaine Machon Ghany.....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
 St Joseph, Domaine des Amphores.....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
LE COIN DES BORDEAUX			
 Château Coulonge, (en conversion biologique).....	4,00 €	13,00 €	21,00 €
VDF, Vignoble Mingot, « Le petit Comptoir ».....	4,50 €	15,00 €	24,00 €
Graves, Château Callac.....	4,50 €	15,00 €	24,00 €
Médoc, Château Beau Rivage de By.....	5,00 €	17,00 €	26,00 €
Montagne Saint Emilion, Château Bonneau.....	5,50 €	18,50 €	26,00 €
Lalande de Pomerol, Château Vieux Chevrol	6,00 €	20,50 €	32,00 €
LE COIN DES GRANDS CRUS			
Moulis en Medoc, Château Maucailloux, 2010/2011.....			41,00 €
Moulis en Medoc, Château Chasse-Spleen 2011/2012...			43,00 €
Baune 1 ^{er} Cru, Maison Mazilly, « Les Boucherottes 2018 »			42,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru (Année selon arrivage)			41,00 €
LE COIN CHAMPAGNE			
Champagne Haton cuvee Classic			55,00 €

NOS MENUS

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert.

33,90 €

ENTRÉE

Entrée au choix

PLAT

- Super Entrecôte (300g) sauce au choix, frites
- Noix de Saint-Jacques crème de poireaux, riz
- Souris d'agneau et son jus, gratin dauphinois
- Gambas semi décortiquées au beurre persillé, riz
- Filet de bar sauce aux agrumes, riz
- Côte de veau Normande (300g), crème cidre champignon, frites
- Magret de canard entier au miel et herbes, gratin dauphinois

DESSERT

Dessert au choix

MENU BISTROT

14,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

ENTRÉE

- Salade de queue d'écrevisses aux citrons confits
- Pâté en croute
- Salade Normande (voir grande salade)
- Tartare de tomate, mozzarella di Bufala au pesto
- Salade de gésiers et lardons fumés
- Suggestion de l'ardoise

PLAT

- Faux-filet façon "Entrecôte", sauce au choix, frites
- Confit de canard, gratin dauphinois
- Dos de saumon grillé, sauce béarnaise, tagliatelles
- ¼ Poulet rôti et son jus, pommes grenailles
 - Bœuf bourguignon, riz
 - Mijoté de dinde au curry, riz
 - Plat de l'ardoise
 - Salade Ardéchoise

DESSERT

- Île Flottante
- Mousse chocolat
- Riz au lait
- Tarte du moment
- Faisselle au coulis de fruits rouges
- Café Gourmand (+ 3 €)
- Salade de fruits
- Dessert de l'ardoise
- Nougat glacé

MENU EXPRESS

1 Boisson (valeur 4,5€), ¼ Poulet rôti pdt grenailles 12,90 €

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

· BISTROT D'ARTHUR ·

MENU TERROIR

17,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU ENTRECÔTE

26,90 €

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

**1/4 Blanc IGP ou 1/4 Rosé IGP ou 1/4 Château Coulonge ou 1/4 IGP ou cidre 33cl ou 1 pression Affligem 33cl ou 1 Soda ou 1 demi-bouteille d'eau plate ou gazeuse..*

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
- Tarte Tatin de boudin noir aux pommes
- Salade d'avocat au saumon fumé
- Suggestion de l'ardoise

PLAT

- Entrecôte "maître d'hôtel" ou sauce camembert, frites
- Entrecôte race normande sauce au choix, frites (+ 2,5 €)
- 1/2 Magret de canard au miel et herbes, gratin dauphinois
- Poisson de la criée, riz
- Andouillette 5A, Frites
- Foie de veau poêlé, vinaigre de framboises, gratin dauphinois
- Côte de cochon au porto, gratin dauphinois
- 1/2 Poulet Rôti, PdT grenailles
- Plat de l'ardoise

DESSERT

- Tarte Tatin.
- Tiramisu Nutella/spéculoos.
- Baba au rhum (+ 2,5 €)
- Duo de profiteroles, chocolat chaud.
- Café gourmand (+ 2,50 €)
- Cœur coulant chocolat et spéculos.
- Crème brûlée au Toblerone.
- Champagne ou digestif gourmand (+ 5 €).
- Dessert de l'ardoise.

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

MENU JUNIOR

8,50€

Steak haché/filet de poulet pané/saucisses de Strasbourg, frites.
Mousse au chocolat ou glace 2 boules.
Coca-Cola, Nestea, diabolo, limonade, jus de fruits, Capri sun.

Les Salades du Bistrot

Normande

Andouillette, pommes fruits confites, pommes grenailles, oignons confits, samoussa de camembert, vinaigrette balsamique 13,90 €

Ardéchoise

Salade verte, tomates, lardons, œuf dur, chèvre chaud sur toasts 12,90 €

Landaïse

Salade verte, tomate, magret fumé, jambon fumé, foie gras de canard « maison » 14,50 €

Poke Bowl

Saumon fumé, radis, avocat, riz, ananas, vinaigrette aux agrumes 14,80 €

· BISTROT D'ARTHUR ·

ENTRÉES

Salade de queue d'écrevisses aux citrons confits.....	5,90 €
Saumon cru mariné à l'huile d'olive et à l'aneth.....	6,60 €
Terrine de foie de canard maison et ses toasts.....	13,10 €
Croustillant au camembert.....	6,60 €
Poêlons de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux (les 12=11€)	5,90 €
Salade Normande (andouillette, pommes fruits et grenailles, samoussa de camembert, oignon)	6,60 €
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et pesto.....	6,60 €
Tatin de boudin noir aux pommes.....	6,60 €
Salade de gésiers aux lardons fumés.....	5,90 €
Salade d'avocat et saumon fumé.....	6,60 €
Tartare de tomate, mozzarella di Bufala au pesto	5,90 €
Tartare de saumon à la mangue.....	8,30 €
Pâté en croute.....	5,90 €
Entrée du Jour	5,90 €

VIANDES GRILLÉES

Faux filet façon « entrecôte » sauce au choix, frites fraîches.....	12,90 €
Entrecôte « maître d'hôtel » ou camembert, frites fraîches.....	15,90 €
Entrecôte race Normande sauce au choix, frites fraîches.....	20,10 €
Super entrecôte « beurre maître d'hôtel ou camembert, frites (300g)	18,10 €
½ Magret de canard au miel et aux herbes, gratin dauphinois.....	12,90 €
Magret de canard entier au miel et aux herbes, gratin dauphinois (350g)	19,90 €
Andouillette 5A sauce à la moutarde, frites fraîches.....	14,20 €
Côte de veau race Normande (300g), crème de cidre et champignons, frites.....	19,20 €
Côte de Bœuf (500g), sauce au choix, frites fraîches.....	25,20 €
Côte de cochon d'antan (300g), réduction de porto, cuisson basse température, gratin dauphinois	14,50 €

POISSONS

Dos de saumon grillé, sauce béarnaise, tagliatelles.....	13,90 €
Poisson de la criée, Riz.....	14,90 €
Gambas au beurre persillées, piperade.....	17,90 €
Noix de Saint-Jacques, sauce aux poireaux, écrasé de pommes de terre.....	18,90 €
Filet de bar sauce aux agrumes, riz.....	17,90 €

COIN VÉGÉTARIEN

Curry de légumes (légumes du moment, lait de coco, saté, coriandre)	12,90 €
Poke Bowl (radis, avocat, riz, mangue, ananas, vinaigrette aux agrumes).....	12,90 €

PLATS TRADITION

Assiette Normande (camembert roti, charcuteries, pdt grenailles, salade).....	14,50 €
Steak tartare au couteaux (préparé ou non), frites fraîches.....	13,50 €
Foie de veau poêlé au vinaigre de framboises, gratin dauphinois.....	13,90 €
Filet de poulet label rouge, sauce vallée d'auge, pdt écrasé.....	13,90 €
Bœuf Bourguignon, riz.....	13,10 €
Souris d'agneau et son jus, gratin dauphinois.....	14,10 €
Confit de canard sauce dijonnaise, gratin dauphinois.....	12,10 €
Mijoté de dinde au curry.....	12,50 €
Plat de l'ardoise.....	12,10 €
Garniture au choix : <i>Frites fraîches de la maison Mercier, gratin dauphinois, riz, haricots verts, écrasé de pommes de terre, piperade, pommes grenailles au four.</i>	

COIN ROTISSERIE

¼ de poulet rôti label rouge et son jus, frites fraîches ou pommes grenailles.....	12,50 €
½ de poulet rôti label rouge et son jus, frites fraîches ou pommes grenailles.....	15,90 €

COIN DES FROMAGES

La portion selon arrivage.....	4,50 €
L'assiette de sélection (Trois sortes) selon arrivage.....	6,50 €

DESSERTS

Tiramisu au Nutella et spéculos.....	7,00 €
Mousse au chocolat.....	6,50 €
Cœur coulant au spéculos, glace spéculos.....	7,00 €
Crème brûlée au toberone.....	6,90 €
Riz au lait et ses pistaches.....	6,50 €
Ile flottante sur crème anglaise.....	6,50 €
Baba au rhum.....	7,50 €
Tarte selon l'envie du chef pâtissier.....	6,50 €
Duo de profiteroles et son chocolat chaud.....	7,00 €
Trio de profiteroles et son chocolat chaud.....	7,80 €
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.....	6,90 €
Faisselle au coulis de fruits rouges.....	6,50 €
Tarte tatin, crème fraîche ou glace vanille.....	7,00 €
Salade de fruits frais selon arrivage.....	6,50 €
Dessert de l'ardoise.....	6,50 €
Café gourmand.....	7,50 €
Champagne et digestif gourmand.....	13,50 €

GLACE 2 BOULES

4,40 €

Chocolat, Mangue, Vanille, Café,
Fraise, Pistache,
Menthe, Spéculoos

SORBET 2 BOULES

4,40 €

Citron vert, Pomme verte, Cassis,
Framboise

GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 6,00€

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée.....	6,20 €
Café liégeois 2 boules café, liqueur de café et crème sucrée.....	6,20 €
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée.....	6,20 €
Banane à split banane, boule vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud et crème sucrée ..	7,50 €
After eight chocolat 2 boules menthe, chocolat chaud et crème sucrée.....	7,50 €
Colonel 2 boules sorbet citron + 4 cl de vodka.....	7,50 €
Trou normand au calvados 2 boules de sorbet pommes + 4 cl de calvados.....	7,50 €

CAFÉTERIE

Café expresso maison Café Richard	2,00 €
Noisette	2,20 €
Décaféiné maison Café Richard	2,00 €
Café crème maison Café richard	2,50 €
Thé comptoir Richard : noir, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, vanille/caramel	2,70 €
Thé vert à la menthe, Sencha, tisane et verveine bio	
Thé au lait, thé au citron	2,70 €
Cappuccino, Café viennois	3,00 €

· BISTROT D'ARTHUR ·

APÉRITIF

Kir vin blanc- Cassis, mûre <i>Framboise, pêche, griotte</i>	12 Cl	3,50 €	Cocktail de l'ardoise	25 Cl	7,00 €
Coupe de Campagne	12 Cl	10,00€	Mojito Cubain	25 Cl	8,00 €
Kir royal	12 Cl	11,00€	Mojito royal	25 Cl	10,00€
Martini rouge ou blanc	11 Cl	3,80 €	Virgin mojito	25 Cl	6,00 €
Américano « maison »	12 Cl	6,50 €	Cocktail de fruits (Sans alcool)	25 Cl	6,00 €
Porto rouge et blanc	5 Cl	4,00 €	Loé-tchi	25 Cl	7,00 €
Pastis, Ricard	8 Cl	3,80 €	<i>(Vodka, Soho, ananas, grenadine)</i>		
Whisky : Balantines et Brasil	5 Cl	5,00 €	Cherry sev	25 Cl	7,00 €
JB, Four roses, Jameson,	6 Cl	6,00 €	<i>(Téquila, cerise, citron, Limonade)</i>		
Chivas, Aberlour, Glenlivet	5 Cl	8,00 €	Caraïbe	25 Cl	7,00 €
Knockando, Jack Daniel's			<i>(Rhum brun, Malibu, Mangue, ananas)</i>		
Gin, Vodka, Téquila, Malibu	5 Cl	5,00 €	Gin fizz	25 Cl	7,00 €
Rhum blanc et ambré,			<i>(Gin, citron, Perrier, Sucre de canne)</i>		
Whisky coca, gin tonic,	25 Cl	7,00 €	Lynchbur limonade	25 Cl	7,00 €
Vodka orange,			<i>(whisky, citron, triple sec Sucre de canne, limonade)</i>		
Malibu ananas, etc.					
Spritz	25 Cl	7,00 €			

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Vittel	50 Cl	3,00 €	Jus de fruits Granini	25 Cl	3,50 €
San Pellegrino	50 Cl	3,50 €	(Abricot, ananas, orange,		
Vittel	100 Cl	4,00 €	Pomme, tomate)		
San Pellegrino	100 Cl	5,00 €	Diabolo	25 Cl	3,00 €
Perrier	33 Cl	3,50 €	Schweppes, coca-cola,	33 Cl	3,50 €
			Zero, sprite, fuze tea peche		
Bières pression	33 Cl	6,50 €	Orangina, cidre artisanal		
(Affligem, Carmin, Hapkin)	50 Cl	8,20 €	Limonade	25 Cl	2,50 €
Heineken sans alcool	33 Cl	4,00 €	Sirap à l'eau	25 Cl	2,50 €
Desperados	33 Cl	4,50 €	Cidre bouteille	75 Cl	9,00 €
Bières bouteilles locale	33 Cl	5,50 €			

DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Get 27	4 Cl	5,50 €	Irish coffee (Jameson)	15 Cl	8,00 €
Armagnac, Get 31, Bayles,			Normandy coffee	15 Cl	8,00 €
Cointreau, Marie Brizard			Rhum Caribbean	4 Cl	7,00 €
Calvados, Cognac VSOP	4 Cl	7,00 €	« Gun Bell »		
Poire William, framboise	4 Cl	7,00 €	Cognac « Xendonist »	4 Cl	7,00 €
Mirabelle, Kirsch					

LISTE DES FOURNISSEURS

- *France Boisson* **pour l'ensemble des boissons.**
- *La Cave Pierre Noble* **pour la carte des vins.**
- *La Maison du Père Tranquille* **pour les suggestions de vin.**
- *La Maison Mercier* **pour les frites fraîches.**
- *Circuit court Vallée de Seine* **pour les viandes et rôtisserie.**
- *Gibier de France.*
- *NPN Miko* **pour l'ensemble de nos glaces et sorbets.**
- *Transgourmet* **pour l'ensemble de nos produits secs.**
- *GAP, groupement d'achat primeur* **pour l'ensemble de nos fruits et légumes.**
- *La Maison Durdu* **pour notre pain.**
- *La Maison Jollit* **pour nos fromages.**

Merci pour leur collaboration

Police d'écriture
CENTURY GOTHIC

Couleur verte :
Couleur HEX : 2C4944
RVB : 44/73/68

Tailles police :

Titres : Taille 12
Corps : Taille 10