



ARBORÉ

RESTAURANT

CUISINE TRADITIONNELLE DE SAISON

FORMULE MIDI

**PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND
25€**



ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE

wasabi, sarrasin soufflé 9

VELOUTÉ DE COURGE

courge kabocha, châtaignes,
crème fouettée au citron vert 10

SALADE THAÏ CROQUANTE

carottes, papaye, mangue, coriandre,
cacahuètes, piment, cochon crispy 12

MAKI DE BŒUF ET CÉLERI

céleri rémoulade, noix, pickles de moutarde 13

SAUMON GRAVLAX

concombres marinés, sauce miel-moutarde 16

SALADES

SALADE VEGGIE

quinoa , fenouil , féta, avocat, orange,
graines de courge, olives kalamata 21
(supp filet de poulet +7€)

SALADE CÉSAR

filet de poulet croustillant, romaine, œufs,
parmesan, tomates cerises, croûtons,
sauce aux anchois 24

PÂTES

RIGATONI CRÈME DE BUTTERNUT

gorgonzola, noix 22

GRATIN DE FUSILLI AU POULET RÔTI

poulet fermier rôti, crème de cèpes, comté 25

VIANDE ET POISSONS

SAUCISSE FERMIÈRE DU TARN

purée au beurre demi-sel, jus de viande,
compotée d'oignons doux 24

CHEESEBURGER BRIOCHÉ XL

bœuf charolais, cantal jeune, champignons,
salade, pickles, mayo aux herbes, frites 26
(*supp bacon +3€*)

STEAK D'ESPADON GRILLÉ À LA PLANCHA

sauce beurre blanc & olives, poireaux brûlés,
riz noir 29

ONGLET DE BŒUF ANGUS

bœuf Angus IGP Ecosse (250g),
sauce au foie gras, tombée d'épinards, frites 48



VEGGIE

CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

crème de tahiné, pleurotes, agrumes,
chapelure pistache, cébettes 23

GARNITURES

Frites / Purée / Riz noir / Salade verte /
Tombée d'épinards / Filet de poulet 7

MENU ENFANT

steak de bœuf charolais ou poulet crispy
+ garniture au choix
+ yaourt (fraise ou abricot)

15

DESSERTS

DUO DE FROMAGES 9

Au choix : Cantal, Comté, Saint Marcellin, Gorgonzola
pâte de coings, noisettes

CRÈME BRÛLÉE CITRON VERT 11

TARTE TATIN 11

crème d'Isigny



TIRAMISU TOUT CHOCOLAT 11

CHEESECAKE CITRON-CHOCOLAT BLANC 12

coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND 10

au choix : espresso, thé ou allongé + mignardises du moment

BOISSONS

SOFTS

EAUX

EVIAN / BADOIT	50cl	6	100cl	8
PERRIER	33cl	6		
+ sirop				+1.5

FAIT MAISON

THÉ GLACÉ - thé rooibos, citron jaune, miel			7	
BISSAP - infusion d'hibiscus, menthe, citron			7	
LATTÉ GLACÉ			7	
+supp sirop : caramel, vanille, pumpkin spice				+1

SODAS

COCA-COLA / ZERO	33cl		6	
LIMONADE	25cl		6	
FEVER TREE GINGER BEER	20cl		7	
FEVER TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT	20cl		7	
FEVER TREE TONIC	20cl		7	

JUS DE FRUITS

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME	33cl		5	
-------------------------------	------	--	---	--

CAFÉS & THÉS

ESPRESSO				3
DOUBLE ESPRESSO				3.5
NOISETTE				3.5
ALLONGÉ				3.5
CAPPUCCINO / LATTE / CRÈME				6
CHOCOLAT CHAUD - Valrhona				6
THÉ (parfum au choix)				6
+supp lait végétal : avoine, coco, soja				+1.5
+supp sirop : caramel, vanille, pumpkin spice				+1

BIÈRES

PRESSION

EAST PARIS LAGER - Brasserie Paname	25cl	50cl	6.5	8.5
BARGE DU CANAL IPA - Brasserie Paname			7	10
BIÈRE DE SAISON - Brasserie Paname			7	10
COLOMBA BLANCHE - Brasserie Pietra			7	10
+supp picon			+1	+1.5

VINS

BLANC

LOU DE MER - MAISON LE JEUNE 12cl 75cl
Languedoc-Roussillon - Chardonnay verre bouteille 6.5 29

LE PETIT CONETABLE 8.5 39
Vallée de la Loire - Sauvignon

WHITE WIDOW - LES GRANDES 9.5 45
SERRES
Côtes-du-Rhône - Clairette, Grenache Blanc, Marsanne

CENTENAIRE - DOMAINE LAFAGE 9.5 45
Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne

CHÂTEAU FOUQUET - DOMAINE 9.5 45
FILLIATREAU
Saumur - Chenin

BULLES

SPUMANTE 10 49

CHAMPAGNE BRUT - Gosset 19 96

CHAMPAGNE ROSÉ - Gosset 130

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - Gosset 150

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - Ruinart 250



ROUGE

LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE 1L 5.5 45
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner

LE PETIT CONETABLE 6.5 29
Vallée de la Loire - Pinot Noir

ROCK'N RHÔNE - LES GRANDES 8.5 39
SERRES
Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

NICOLAS - DOMAINE LAFAGE 9.5 45
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes

CHÂTEAU TRÉBIAC 10 50
Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon

ROSÉ

MIRAFLORES - DOMAINE LAFAGE 8.5 39
Languedoc-Roussillon - Mourvèdre, Grenache gris, Grenache noir



Bistro Parisien

HÔTEL ROYAL MADELEINE. 29 RUE DE L'ARCADE. PARIS 8.

01.88.32.74.27
bonjour@arborerestaurant.com
www.arborerestaurant.com
@arboreparis