



ARBORÉ

12h - 14h30

FORMULE MIDI

PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND
25€

PLAT DU JOUR ★

Cannelloni au ragoût de cochon, béchamel, salade verte 23

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE

ail des ours, sarrasin soufflé 8

BURRATA & LÉGUMES CONFITS

poivrons et tomates marinées, ciboulette 11

VITELLO TONNATO

chiffonade de rôti de veau, sauce au thon, câpres 11

CEVICHE DE DAURADE

avocat, mangue, leche de tigre au piment, crème coco 14

CROQUETTE DE HADDOCK

patate douce, radis daikon, yaourt grec, satay 11

SALADES

SALADE VEGGIE

lentilles beluga, légumes confits, feta, avocat, pickles, oignons rouges, vinaigrette, herbes fraîches 21
(supp saumon fumé +7€)

SALADE CÉSAR

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



VIANDES ET POISSONS

FISH BURGER XL

pain brioché artisanal, steak de saumon, coleslaw acidulé, oignons frits, mayo spicy, aneth, frites 26

DOS DE CABILLAUD

mousseline de carottes, fenouil confit, pesto 29

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

bœuf charolais et condiments, servi avec frites et salade 23

NOIX D'ENTRECÔTE

noix d'entrecôte Black Angus d'Argentine (200g), sauce chimichuri, jus de viande, frites 39

VEGGIE

TAJINE DE LÉGUMES DU SOLEIL

courgettes, tomates, poivrons, pommes de terre, pois chiches, olives, citron confit, amandes 19
(supp merguez +7€)

PÂTES & RIZ

RISOTTO VERDE

pesto du moment, légumes croquants, parmesan, citron confit 22

POLPETTE À L'ITALIENNE

Pappardelle, boulettes d'agneau et porc, sauce tomate, sauge 22

GARNITURES : Riz / Frites / Salade verte / Poêlée de légumes / Merguez 7

MENU ENFANT

steak de bœuf charolais ou poulet crispy + garniture au choix + yaourt (fraise ou abricot) 15

DESSERTS

DUO DE FROMAGES

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

TARTELETTE FRAISE-RHUBARBE 11

BROWNIE CHOCOLAT-DULCEY 11

chocolat noir, cacahuètes

PAVLOVA MANGUE-PASSION 12

meringue, fruits frais, chantilly, basilic, huile d'olive

CAFÉ GOURMAND 10

Au choix : espresso, thé, allongé + mignardises du moment



VINS

BLANC

	12cl verre	75cl bouteille
LOU DE MER - MAISON LE JEUNE Languedoc-Roussillon - Chardonnay	6.5	29
LE PETIT CONETABLE Vallée de la Loire - Sauvignon	6.5	29
CENTENAIRE - DOMAINE LAFAGE Languedoc Roussillon - Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	8.5	39
WHITE WIDOW - LES GRANDES SERRES Côtes-du-Rhône - Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	9.5	45
CHÂTEAU FOUQUET - DOMAINE FILLIATREAU Saumur - Chenin	9.5	45

BULLES

	10	49
SPUMANTE		
CHAMPAGNE BRUT - Gosset	19	96
CHAMPAGNE ROSÉ - Gosset		130
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - Gosset		150
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - Ruinart		250

ROUGE

	12cl verre	75cl bouteille
LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE (1L) Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner	5.5	45
LE PETIT CONETABLE Vallée de la Loire - Pinot Noir	6.5	29
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	6.5	29
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes	8.5	39
DOGAJOLO Italie Toscane - Sangiovese	10	50
CHÂTEAU TRÉBIAC Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon	10	50



ROSÉ

MIRAFLORES - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Mourvèdre, Grenache gris, Grenache noir	8.5	39
LA BELLE VIE - CHÂTEAU ASTROS Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Mourvèdre	9.5	45
SCALABRONE Italie - Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		70

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

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

Prix en € TTC, service compris.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



ARBORÉ

12 A.M - 2:30 P.M

LUNCH MENU

DAILY SPECIAL +
COFFEE & MINI DESSERTS
25€

DAILY SPECIAL ★

Cannelloni with pork ragout, béchamel sauce, and green salad 23

STARTERS

EGG MAYONNAISE

wild garlic, puffed buckwheat 8

BURRATA & CONFIT VEGETABLES

marinated peppers, tomatoes, chives 11

VITELLO TONNATO

shredded roast veal, tuna sauce, capers 11

SEA BREAM CEVICHE

avocado, mango, chili leche de tigre, coconut cream 14

HADDOCK CROQUETTE

sweet potato, radish daikon, greek yogurt, satay 11

SALAD

VEGGIE SALAD

beluga lentils, roasted vegetables, feta, pickles, red onion, vinaigrette, fresh herbs 21
(add smoked slamon +7€)

CESAR SALAD

crispy chicken, romaine, eggs, parmesan cheese, cherry tomatoes, crouton, anchovy dressing 24



MEAT AND FISH

FISH BURGER XL

artisanal brioche bun, salmon steak, tangy coleslaw, fried onion, spicy mayo, dill, fries 26

COD LOIN

carrot mousseline, confit fennel, pesto 29

TRADITIONAL BEEF TARTARE

charolais beef and condiments, served with fries and salad 23

BLACK ANGUS RIBEYE

Black Angus Argentine ribeye (200g), chimichurri sauce, jus, fries 39

VEGGIE

SUMMER VEGETABLE TAGINE

zucchini, tomatoes, peppers, potatoes, chickpeas, olives, preserved lemon, almonds 19
(add merguez sausage +7€)

PASTA & RICE

RISOTTO VERDE

pesto du moment, légumes croquants, parmesan, citron confit 22

ITALIAN POLPETTE

Pappardelle pasta, lamb and pork meatballs, tomato sauce, sage 22

SIDE DISHES: Rice / French fries / Green salad / Sautéed vegetables / Merguez sausage 7

CHILDREN'S MENU

charolais beef steak or crispy chicken + choice of side dish + yogurt (strawberry or apricot) 15

DESSERTS

CHEESE DUO

Select from: Cantal, Comté, Saint Marcellin, Gorgonzola quince paste, hazelnuts

STRAWBERRY & RHUBARB TARTLET 11

CHOCOLATE & DULCEY BROWNIE 11

dark chocolate, peanuts

MANGO & PASSION FRUIT PAVLOVA 12

meringue, fresh fruit, whipped cream, basil, olive oil

COFFEE & MINI DESSERTS 10

Select from: espresso, tea, long coffee + mini pastries of the moment



WINES

WHITE

	12cl glass	75cl bottle
LOU DE MER - MAISON LE JEUNE Languedoc-Roussillon - Chardonnay	6.5	29
LE PETIT CONETABLE Vallée de la Loire - Sauvignon	6.5	29
CENTENAIRE - DOMAINE LAFAGE Languedoc Roussillon - Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	8.5	39
WHITE WIDOW - LES GRANDES SERRES Côtes-du-Rhône - Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	9.5	45
CHÂTEAU FOUQUET - DOMAINE FILLIATREAU Saumur - Chenin	9.5	45

SPARKLING

SPUMANTE	10	49
CHAMPAGNE BRUT - <i>Gosset</i>	19	96
CHAMPAGNE ROSÉ - <i>Gosset</i>		130
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - <i>Gosset</i>		150
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - <i>Ruinart</i>		250

RED

	12cl glass	75cl bottle
LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE (1L) Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner	5.5	45
LE PETIT CONETABLE Vallée de la Loire - Pinot Noir	6.5	29
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	6.5	29
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes	8.5	39
DOGAJOLO Italie Toscane - Sangiovese	10	50
CHÂTEAU TRÉBIAC Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon	10	50



ROSÉ

MIRAFLORES - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Mourvèdre, Grenache gris, Grenache noir	8.5	39
LA BELLE VIE - CHÂTEAU ASTROS Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Mourvèdre	9.5	45
SCALABRONE Italie - Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		70

COLD & HOT DRINKS

SOFTS

WATER

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

HOMEMADE

ICED TEA - rooibos tea, lemon, honey	7
BISSAP - hibiscus, mint & lemon infusion	7
ICED LATTE -	7
+add syrup : caramel, vanilla, 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

FRUITS JUICE

ORANGE / GRAPEFRUIT / APPLE	33cl	5
-----------------------------	------	---

COFFEES & TEAS

ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	3.5
NOISETTE	3.5
LONG COFFEE	3.5
CAPPUCCINO / LATTE / CREAM COFFEE	6
HOT CHOCOLATE - Valrhona	6
TEA (flavor of your choice)	6
+plant based-milk: oat, coconut, soy	+1.5
+add syrup: caramel, vanilla, pumpkin spice	+1

BEERS

PRESSION

	25cl	50cl
EAST PARIS LAGER - Brasserie Paname	6.5	8.5
BARGE DU CANAL IPA - Brasserie Paname	7	10
COLOMBA BLANCHE - Brasserie Pietra	7	10
+add picon / sirop	+1	+1.5