

ARBORÉ

12h - 14h30

FORMULE MIDI

PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND
25€



PLAT DU JOUR ★

Choucroute garnie (épaule de cochon, lard fumé, saucisses, pommes de terre rattes) 23

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE

wasabi, sarrasin soufflé 9

VELOUTÉ DE COURGE

courges kabocha, châtaignes, crème fouettée au citron vert 10

SALADE THAÏ

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

MAKIS DE BŒUF

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

DESSERTS

DUO DE FROMAGES 9

Au choix : Bleu d'Auvergne, Ossau Iraty, Comté, Cantal, St Marcellin + pâte de coings, noisettes

CRÈME BRÛLÉE CITRON VERT 11

TARTE TATIN 11

crème d'Isigny

VIANDES 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 fraîches 46

VEGGIE

CHOU FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

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

PÂTES

RIGATONI CRÈME DE BUTTERNUT

gorgonzola, noix 22

FUSILLI AU POULET RÔTI

poulet fermier rôti, crème de cèpes, gratinées au comté 25

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

MENU ENFANT

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

TIRAMISU TOUT CHOCOLAT 11

CHEESECAKE CITRON-CHOCOLAT BLANC 12

coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND 10

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

VINS

BLANC

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

CHAMPAGNES

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

	12cl	verre	bouteille
LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE (1L)	5.5		45
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner			
RONDE DE NUIT - MAISON LE JEUNE	6.5		29
Languedoc-Roussillon Pinot Noir			
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES	8.5		39
Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah			
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE	9.5		45
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes			
CHÂTEAU TRÉBIAC	10		50
Bordeaux - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon			

ROSÉ

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



BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

SOFTS

EAUX

CASTALIE PÉTILLANTE	75cl	3
EVIAN / BADOIT	50cl 6	100cl 8
PERRIER	33cl 6	

+ sirop +1.5

FAIT MAISON

THÉ GLACÉ	7
BISSAP - infusion d'hibiscus, menthe & citron	7
LATTÉ GLACÉ - espresso, miel, mousse de lait, fève tonka	7

+supp sirop : caramel, vanille, pumpkin spice +1

SODAS

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

JUS DE FRUITS

ORANGE	33cl	5
PAMPLEMOUSSE		
POMME		

CAFÉS & THÉS

ESPRESSO	3
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
DJANGO NEIPA - Brasserie Paname	7	10
COLOMBA BLANCHE - Brasserie Pietra	7	10

+supp picon +1 / +1.5

BOUTEILLE

HEINKEN 0.0 SANS ALCOOL	8
WEISS & VERSA BLANCHE - Brasserie Gallia	33cl 10

ARBORÉ

12 A.M - 2:30 P.M

LUNCH MENU

DAILY SPECIAL +
COFFEE & MINI DESSERTS
25€



DAILY SPECIAL ★

Choucroute garnie (sauerkraut, pork shoulder, smoked bacon, sausages & ratte potatoes) 23

STARTERS

EGG MAYONNAISE

wasabi, puffed buckwheat 9

SQUASH VELOUTÉ

kabocha squash, chestnuts, lime whipped cream 10

THAI SALAD

carrots, papaya, mango, cilantro, peanuts, chili pepper, crispy pork 12

MAKIS DE BŒUF

celeriac remoulade walnuts, pickled mustard seeds 13

SAUMON GRAVLAX

pickled cucumbers, honey-mustard sauce 16

SALAD

VEGGIE SALAD

quinoa, fennel, feta cheese, avocado, orange, pumpkin seeds, Kalamata olives 21
(supp chicken breast +7€)

CESAR SALAD

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

DESSERTS

CHEESE DUO 9

Select from: Bleu d'Auvergne, Ossau Iraty, Comté, Cantal, St Marcellin + quince paste, hazelnut

CRÈME BRÛLÉE WITH KEY LIME 11

TARTE TATIN 11

Isigny cream

MEAT AND FISH

TRADITIONAL FARMHOUSE SAUSAGE

mashed potatoes with semi-salted butter, meat jus, sweet onion compote 24

XL BRIOCHE CHEESEBURGER

charolais beef, young Cantal cheese, mushrooms, greens, pickles, herb mayonnaise, fries 26
(add bacon +3€)

PLANCHA-GRILLED SWORDFISH STEAK

white butter sauce & olives, charred leeks, black rice 29

HANGER STEAK

250g Scottish Angus hanger steak, foie gras sauce, wilted spinach, fries 46

VEGGIE

SPICED ROASTED CAULIFLOWER

tahini cream, oyster mushrooms, citrus, pistachio breadcrumbs, spring onions 23

PASTA

RIGATONI WITH BUTTERNUT CREAM

gorgonzola, walnuts 22

ROAST CHICKEN FUSILI

roasted free-range chicken, porcini cream, Comté gratin 25

SIDE DISHES: Mashed potatoes / French fries / Green salad / Spinach / Black rice / Chicken breast 7

CHILDREN'S MENU

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

CHOCOLATE TIRAMISU 11

LEMON & WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 12

red berry coulis

COFFEE & MINI DESSERTS 10

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

WINES

WHITE

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

CHAMPAGNES

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	bottle
LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE (1L)	5.5	39
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner		
RONDE DE NUIT - MAISON LE JEUNE	6.5	29
Languedoc-Roussillon Pinot Noir		
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES	8.5	39
Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah		
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE	9.5	42
Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes		
CHÂTEAU TRÉBIAC	10	50
Bordeaux - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon		

ROSÉ

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



COLD & HOT DRINKS

SOFTS

WATER

SPARKLING CASTALIE	75cl	3
EVIAN / BADOIT	50cl 6	100cl 8
PERRIER	33cl 6	
+ syrup +1.5		

HOMEMADE

ICED TEA	7
BISSAP - <i>hibiscus, mint & lemon infusion</i>	7
ICED LATTE - <i>espresso, honey, milk foam & tonka bean</i>	7
+add syrup : <i>caramel, vanilla, pumpkin spice</i> +1	

SODAS

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

FRUITS JUICE

	33cl	5
ORANGE		
GRAPEFRUIT		
APPLE		

COFFEES & TEAS

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

BEERS

PRESSION

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

BOTTLE

HEINKEN 0.0 SANS ALCOOL	8
WEISS & VERSA BLANCHE - <i>Brasserie Gallia</i>	33cl 10