ARBORÉ

12h - 14h30

FORMULE MIDI

SUGGESTION +
CAFÉ GOURMAND
25€

SUGGESTION ★

Risotto à la crème de potimarron, gorgonzola et châtaignes 23

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
vinaigrette au jus de viande, pickles *9*

POIREAUX VINAIGRETTE
sauce ravigote, poutargue, sarrasin soufflée *9*

HARENG POMMES À L'HUILE
hareng fumé, pommes de terre tièdes, pomme verte, crème au curry *9*

CROQUETTE DE BŒUF
paleron de bœuf confit, mayo spicy, radis daïkon *9*

ŒUF PARFAIT
crème de Cantal jeune, girolles, croûtons, coulis de cerfeuil *15*

SALADE

SALADE CÉSAR
filet de poulet croustillant, romaine, œufs, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce aux anchois *25*



VIANDES ET POISSONS

CHEESEBURGER XL
bun brioché, steak 150g, cheddar maturé, pickles, oignons frits, mayo aux hèrbes, servi avec des frites *26*
(supp bacon +3€)

TATAKI D'ESPADON
sauce teriyaki, tomates confites, fèves, avocat, coriandre, servi avec du riz pilaf *28*

CONFIT DE CANARD
sauce forestière, pommes sarladaises, salade verte 29

ECHINE DE PORC FERMIER
cochon de la maison Montalet, légumes d'automne rôtis au miel, jus de viande 29

VEGGIE

LÉGUMES D'AUTOMNE RÔTIS
légumes rôtis au miel et citron, pruneaux, sauce à la coriandre 20

CURRY THAÏ DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO
chou pak choi & légumes de saison, combawa, herbes thaï, noix de cajou, servi avec du riz pilaf *23*

PÂTES

FUSILLI AL RAGÙ
bœuf braisé aux épices, sauce tomate, grana padano *25*

COQUILLETTES AU JAMBON
jambon blanc de la maison Montalet, Comté AOP, crème de truffes d'été *25*

GARNITURES : Riz / Frites / Salade verte / Légumes / Pommes de terre sarladaises *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
fruits secs et mesclun

CRÈME CARAMEL *10*
streusel cacao

CRUMBLE AUX POMMES ET NOISETTES *10*
coulis fruits rouges, crème d'Isigny

COULANT AU CHOCOLAT *11*
chocolat noir 70%, farine de chataîgne, glace vanille

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON *11*

CAFÉ GOURMAND *10*
Au choix : espresso, thé, allongé + mignardises du moment

végétarien *sans gluten*

VINS

BLANC

	12cl verre	75cl bouteille
LES GOUYAT - DOMAINE DUBARD Périgord – Sauvignon, Sémillon	6.5	35
LOU DE MER - MAISON LEJEUNE Languedoc-Roussillon – Chardonnay	6.5	35
CENTENAIRE - DOMAINE LAFAGE Languedoc Roussillon – Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	7.5	39
MADRAGUE - MAISON LEJEUNE Saumur – Chenin	8.5	45
WHITE WIDOW - LES GRANDES SERRES Côtes-du-Rhône – Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	8.5	45

BULLES

	10cl	75cl
SPUMANTE	7.5	30
CHAMPAGNE BRUT - *Henriot*	14	96
CHAMPAGNE ROSÉ - *Henriot*		150
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - *Henriot*		170

ROUGE

	12cl verre	75cl bouteille
LA RÉTRO - DOMAINE LAFAGE (1L) Languedoc-Roussillon – Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner	5.5	45
LES GOUYAT - VIGNOBLES DUBARD Périgord – Merlot, Malbec	6.5	35
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES Vallée du Rhône – Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	6.5	35
PINOT NOIR - J.VILLEBOIS Vallée de la Loire – Pinot Noir	7.5	39
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon – Grenache Noir, Vieilles Vignes	7.5	39



ROSÉ

DIVIN ROSE - SANS ALCOOL	6.5	32
MIRAFLORS -DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon – Mourvèdre, Grenache gris, Grenache noir	7.5	39
SCALABRONE Italie – Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		70

BOISSONS

SOFTS

EAUX

EVIAN / BADOIT	50cl	6	100cl	8
BADOIT ROUGE	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
PANAME NEUF TRIPLE 7.9° - *Brasserie Paname*	8	11
+supp picon / sirop	+1	+1.5

BOUTEILLE

PANAME 0.0 (SANS ALCOOL)	9

Prix en € TTC, service compris.
**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*