



ARBORÉ

12h - 14h30

FORMULE MIDI

PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND
25€

PLAT DU JOUR ★

Araignée de bœuf, pomme de terre en robe
des champs, crème ciboulette 23

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE

wasabi, sarrasin soufflé 9

CROQUETTE DE HADDOCK

patate douce, radis daikon, yaourt grec, satay 11

SALADE THAÏ CROQUANTE

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

MAKIS 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



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€)

DOS DE CABILLAUD

mousseline de carottes, fenouil confit, pesto 29

ENTRECÔTE DE BŒUF

bœuf (200g), sauce chimichuri, jus de viande,
pommes de terre grenaille 39

VEGGIE

CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

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

PÂTES

RISOTTO VERDE

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

GRATIN DE FUSILLI AU POULET RÔTI

poulet fermier rôti, crème de cèpes, comté 25

GARNITURES : Purée / Haricots verts / Frites / Salade verte /
Pommes de terre grenaille / 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, allongé + mignardises du moment



VINS

BLANC

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

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

	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	8.5	39
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes	9.5	45
CHÂTEAU TRÉBIAC Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon	10	50

ROSÉ

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



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
BIÈRE DE SAISON - Brasserie Paname	7	10
COLOMBA BLANCHE - Brasserie Pietra	7	10
+supp picon	+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 ★

Hanger steak, jacket potato, chive cream 23

STARTERS

EGG MAYONNAISE

wasabi, puffed buckwheat 9

HADDOCK CROQUETTE

sweet potato, radish daikon, greek yogurt, satay 11

THAI SALAD

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

BEEF MAKI ROLLS

celeriac remoulade walnuts, pickled mustard seeds 13

GRAVLAX SALMON

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



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€)

COD LOIN

carrot mousseline, confit fennel, pesto 29

BEEF RIBEYE

beef ribeye (200g), chimichurri sauce, meat jus, baby potatoes 39

VEGGIE

SPICED ROASTED CAULIFLOWER

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

PASTA

RISOTTO VERDE

roast free-range chicken, porcini cream, comté cheese 22

ROAST CHICKEN FUSILI "GRATIN"

roasted free-range chicken, porcini cream, Comté 25

SIDE DISHES: Mashed potatoes / Green beans / French fries /
Green salad / Baby potatoes / Chicken breast 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, hazelnut

CRÈME BRÛLÉE WITH LIME 11

TARTE TATIN 11

Isigny cream

CHOCOLATE TIRAMISU 11

LEMON & WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 12

coulis de fruits rouges

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	8.5	39
WHITE WIDOW - LES GRANDES SERRES Côtes-du-Rhône - Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	9.5	45
CENTENAIRE - DOMAINE LAFAGE Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	9.5	45
CHÂTEAU FOUQUET - DOMAINE FILLIATREAU Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	9.5	45

SPARKLING

	10	49
SPUMANTE		
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	39
LE PETIT CONETABLE Vallée de la Loire - Pinot Noire	6.5	29
ROCK'N RHÔNE - DOMAINE LES GRANDES SERRES Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	8.5	39
NICOLAS - DOMAINE LAFAGE Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes	9.5	45
CHÂTEAU TRÉBIAC Bordeaux - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon	10	50

ROSÉ

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



COLD & HOT DRINKS

SOFTS

WATER

EVIAN / BADOIT	50cl 6	100cl 8
PERRIER	35cl 6	
+ syrup		+1.5

HOMEMADE

ICED TEA - <i>rooibos tea, lemon, honey</i>	7
BISSAP - <i>hibiscus, mint & lemon infusion</i>	7
ICED LATTE -	7
+add syrup : <i>caramel, vanilla, pumpkin spice</i>	+1

SODAS

COCA-COLA / ZERO	35cl	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 - <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
SEASONAL BEER - <i>Brasserie Paname</i>	7	10
COLOMBA BLANCHE - <i>Brasserie Pietra</i>	7	10
+add <i>picón</i>	+1	+1.5