



L'ARROSOIR



MENU



Starters

Salmon tataré

passion mango sauce, avocado cream

12€

Goat cheese spring rolls

with honey and salad

9€

Eggs mayo

truffle, chips cured ham

8,7€

Country pâté

8,5€

smoked salmon and blinis

16,50€

Burrata

antipasti and pesto

13€

Zucchini fritters

with ricotta

10,5€

Main courses

Beef tartare classique or Thaï..... 19,50€

For the Thaï : Coriander, fried onions, fish sauce, ginger. Served with fries and salad

Beef skewer..... 21€

with pepper sauce and fries

Prime rib (500gr)..... 40€

with fries

Duck confit 20,50€

sarladaise potatoes onion compote

Vegeterian lasagna 19€

carrot, zucchini, pesto

Penne with gorgonzola..... 20,50€

fresh asparagus, hazelnuts

Sausage..... 21€

Bordeaux sauce with mased potatoes

Chicken tagine 23€

lemon, carrots, semolina

black pollock casserole..... 19,5€

Curry cream and veggies

Fish and chips 21€

Tartare sauce

Belle milanaise de poulet..... 21€

spaghetti sauce tomate et parmesan

Salads

Hawaiian Poké bowl 19€

rice, cucumber, mango, avocado, pinapple, ginger, soy sauce, crispy tofu

Caesar Salad..... 18€

crispy chicken

Thaï salad..... 19€

marinated beef, coriander, peanuts

fried goat cheese salad..... 18,5€

bacon, cured ham and pesto

Pulled beef salad 19€

shredded marinated beef, sautéed potatoes, avocado, melted cheddar, grilled bacon

Sauces

*pepper / bearnaise / homemade mayo / pesto / cheddar / tartare
+0,6€ in addition*

Sides

*fries / mashed potatoes / salad / rice / semolina / veggies. +5€
sarladaise potatoes +6€ en supplément*

Our dishes are homemade and prepared on-site using raw ingredients.

Allergens are listed at the bar.

Checks are not accepted. Prices include tax and service.

Credit card from €10

Burgers & Snacks

Cheese burger18€

cheese sauce and fries

Cheese burger Bacon.....19,50€

cheese sauce and fries

Croque monsieur12,50€

with salad. + 1,5€ with fries

Croque madame.....13,50€

with salad. + 1,5€ with fries

Club Sandwich.....19,50€

chicken, bacon with fries

To share From 5 pm

Croque monsieur apéro..... 12€

veggies.....11€

served with cream and chives

Tacos trio 16€

beef, chicken, veggies

Cheddar fries.....7,5€

Cheese board.....22€

Charcuterie board.....21€

Mixed board23,5€

cheese and charcuterie

Wine of the moment

Domaine de l'Arjolle

Côte de Thongue

Syrah

14cl 25cl 50cl 75cl

5,5€ 9,3€ 17,9€ 27€

Côte de Thongue

Sauvignon

14cl 25cl 50cl 75cl

5,6€ 9,4€ 18,2€ 27,5€

MENU

Kids ' menu(-12ans)

*minced steak with fries or fish and chips
with veggies*

+

crepe or ice cream

13€

Desserts

French toast.....9,80€

vanilla ice cream and caramel sauce

Tiramisu.....11€

cheesecake9,50€

pistachio and orange

Les crêpes.....6,5€

sugar

nutella or caramel or jam + 1€

Café gourmand11€

Mascarpone mousse11,5€

with red fruits

chocolate fondant10€

Crème brûlée.....9€

Vanille bourbon

Boules de glaces

1 scoop3,9€

2 scoops.....7,8€

3 scoops11,7€

*Vanilla, caramel, chocolate, coffee,
raspberry, lemon, peach ,pistachio*

Our dishes are homemade and prepared on-site using raw ingredients.

Allergens are listed at the bar.

Checks are not accepted. Prices include tax and service.

Credit card from €10

L'ARROSOIR



MENU



Entrées

Tartare de saumon

sauce mangue passion et son cremeux d'avocat

12€

Nem de chèvre

au miel avec sa salade

9€

Les oeufs mayonnaise

a la truffe et chips de jambon pays

8,7€

Terrine de campagne

8,5€

Saumon fumé et blinis

16,50€

Burrata fraîche

antipasti et pesto

13€

Beignets de courgettes

et ricotta

10,5€

Plats

Tartare de boeuf classique ou Thaï..19,50€

Pour le Thaï : coriandre, oignons frites, nuoc nam, gingembre.

Servi avec frite et salade

Brochette d'onglet de boeuf21€

Sauce au poivre et frites

Côte de bœuf pour un (500gr).....40€

Sauces au choix et garnitures au choix

Confit de canard20,50€

Pomme sarladaises, compotée d'oignons

Lasagnes végétariennes19€

Carotte, courgette. Servies avec salade et pesto

Penne au gorgonzola.....20,50€

Asperges fraîches et noisettes croquantes

Saucisse fraîche au couteau.....21€

Sauce Bordelaise et purée

Tajine de poulet.....23€

citron confit, navet, carotte, pomme de terre, et semoule

Filet de lieu noir en cassolette.....19,5€

crème de curry vert et légumes de saison

Véritable fish and chips21€

sauce tartare

Belle milanaise de poulet.....21€

spaghetti sauce tomate et parmesan

Salades

Poké bowl Hawaïen.....19€

riz, concombre, mangue, avocat, ananas, gingembre frais, sauce soja, tofu croustillant

Salade César18€

poulet crispy

salade Thaï.....19€

au boeuf mariné, coriandre, citronnelle, cacahuètes

Salade chèvre frit.....18,5€

bacon, jambon de pays et pesto

Salade pulled beef19€

salade verte, boeuf mariné effiloché, pommes de terre sautées, avocat, cheddar fondu, bacon grillé

Les sauces

poivre / bearnaise / mayonnaise maison / pesto / cheddar / tartare
+0,6€ en supplément

Les garnitures

frites maison / purée / mesclun de salade / riz / semoule au raisins / légumes
de saison. +5€ en supplément
pomme de terre sarladaise +6€ en supplément

Nos plats sont fait maison, ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Liste des allergènes au bar.

Les chèques ne sont pas acceptés. prix ttc service compris.

Carte bleu a partir de 10€

Burgers & Snacks

Cheese burger18€

sauce fromagère et frites fraîches

Cheese burger Bacon.....19,50€

sauce fromagère et frites fraîches

Croque monsieur12,50€

servi avec salade +1,50€ servi avec frites

Croque madame.....13,50€

servi avec salade +1,50€ servi avec frites

Club Sandwich.....19,50€

poulet bacon servi avec frites fraîches

A partager à partir de 17h

Croque monsieur apéro..... 12€

Légumes croquants 11€

assortiment avec crème et ciboulette

Trio de tacos 16€

Frites cheddar.....7,5€

Planche de fromage.....22€

Planche de charcuterie..21€

Planche mixte.....23,5€

fromage et charcuterie

Vin du moment

Domaine de l'Arjolle

Côte de Thongue

Syrah

14cl 25cl 50cl 75cl

5,5€ 9,3€ 17,9€ 27€

Côte de Thongue

Sauvignon

14cl 25cl 50cl 75cl

5,6€ 9,4€ 18,2€ 27,5€

MENU

enfant (-12ans)

steak haché frites ou poisson pané légumes

+

1 crêpe au sucre ou mousse au chocolat

13€

Desserts

Brioche perdue.....9,80€

Boule de glace vanille et sa sauce caramel

Tiramisu.....11€

servi à la louche

cheesecake9,50€

crème pistache et orange

Les crêpes.....6,5€

Sucre nutella ou caramel ou confiture + 1€

Café gourmand11€

Mousse mascarpone.....11,5€

aux fruits rouges

Fondant au chocolat..... 10€

crème anglaise

Crème brûlée.....9€

Vanille bourbon

Boules de glaces

Une boule.....3,9€

Deux boules.....7,8€

Trois boules.....11,7€

Vanille, caramel, chocolat, café,

framboise, citron, pêche de vigne ,pistache

Nos plats sont fait maison, ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Liste des allergènes au bar.

Les chèques ne sont pas acceptés. prix ttc service compris.

Carte bleu à partir de 10€



PETIT DEJEUNER



Formule 8,50€

**petit déjeuner
8h-11h30**

1 boisson chaude

Café, Thé, ou Chocolat chaud

+

1 viennoiserie ou 1 tartine

+

1 jus d'orange

Boissons chaudes

Expresso, déca.....	2,7€
Double expresso.....	4,8€
Café crème.....	4,8€
Café américain.....	3€
Cappuccino.....	5,6€
Café viennois.....	5,8€
Chocolat chaud.....	5,2€
Chocolat viennois.....	5,8€
Thés.....	5,7€

*Thé Ceylan / Thé earl grey / darjeling / thé menthe /
jasmin / thé sur le nil / roobois vanille / Marco Polo*

Jus de fruits

Jus pressés.....5,1€

orange ou citron

Jus de fruit.....4,8€

*orange, pamplemousse, pomme, fraise
mangue, tomate, ananas, abricot, cranberry*

Les oeufs Bénédicté

Oeufs Bénédicté.....13,5€

*bun, bacon ou saumon, oeuf poché,
sauce hollandaise*

Les oeufs

Oeufs brouillés

Nature.....9€

Bacon ou saumon.....11€

Oeufs au plat

3 pieces

Nature.....9€

Bacon ou saumon.....11€

Omelettes

Nature.....9€

Jambon ou fromage11€

Mixte.....11€



PETIT DEJEUNER



Formule 8,50€

petit déjeuner 8h-11h30

1 boisson chaude
Café, Thé, ou Chocolat chaud
+
1 viennoiserie ou 1 tartine
+
1 jus d'orange

Boissons chaudes

Expresso, allongé, déca.....	2,7€
Double expresso.....	5,4€
Café crème.....	4,9€
Café américain.....	5,2€
Cappucino.....	5,8€
Cappucino noisette.....	6€
Chocolat chaud.....	5,2€
Chocolat viennois.....	6,1€
Café viennois.....	6,1€
Thés.....	5,7€

Thé Ceylan | Thé earl grey | darjeling | thé menthe |
jasmin | thé sur le nil | roobois vanille | Marco Polo

Jus de fruits

Jus pressés.....5,1€
orange ou citron

Jus de fruit.....4,8€
orange, pamplemousse, pomme, fraise
mangue, tomate, ananas, abricot, cranberry

Les oeufs Bénédicté

Oeufs Bénédicté.....13,5€

bun, bacon ou saumon, oeuf poché,
sauce hollandaise

Les oeufs

Oeufs brouillés

Nature.....	9€
Bacon ou saumon.....	11€

Oeufs au plat 3 Pieces

Nature.....	9€
Bacon ou saumon.....	11€

Omelettes

Nature.....	9€
Jambon ou fromage	11€
Mixte.....	11€