

L'Arrivée

Plats maison



Carte Automne- hiver

Café Brasserie

La formule du jour*

plat du jour + dessert 18.80

entrée + plat du jour 19.8

*Le midi du lundi au vendredi

entrée du jour ou au choix à la carte + plat du jour

dessert du jour ou au choix la carte au choix + plat

du jour



@cafelarrivee



Pour manger

Entrées

Veloute de légumes maison	7.	Salade de hareng <i>hareng fumé, pommes de terre tièdes, échalotes</i>	6.5
Entrée du jour	7.	Samossas chèvre miel	6.5

Plats

	Filet ou dos de cabillaud <i>servi avec une sauce au citron et son riz poêlé gourmand</i>	16,5
	Tartare de bœuf préparé au couteau <i>servi avec des frites maison et une belle salade</i>	16,8
	Le Burger L'Arrivée (cheddar, camembert ou neufchâtel) <i>(bun moelleux, VBF, poitrine de porc fumée, fromage au choix, oignons caramélisés, tomates, sauce maison - servi avec des frites maison)</i>	14.8
	Le Burger Végétarien <i>(bun moelleux, steak végétal, fromage au choix (cheddar ou camembert), oignons caramélisés, tomates, sauce maison - servi avec des frites maison)</i>	14.8
	La pièce du boucher <i>(selon arrivage)</i>	
	Omelette de l'Arrivée (nature ou jambon-fromage) <i>servi avec des frites maison et une belle salade</i>	13,8
	Le Croque Monsieur Classique au Cantal AOP <i>servi avec frites maison ou salade - supp. œuf 1.5 €</i>	13.8
	La salade Normande <i>Samossas de neufchâtel, lards fumé, pommes de terre, vinaigrette de cidre, vinaigrette maison, salade, tomates cerises, pignons de pin, crème balsamique</i>	15.8

Les desserts

Dessert du jour	7.
Mousse maison au chocolat	7.
Brioche perdue au caramel beurre salé maison	6.5
Crème brûlée à la vanille de bourbon	6.5
Café gourmand (supp. 2.5€ sur formule)	9.5
Dame blanche ou chocolat liégeois	7.
Trou normand ou coupe colonel (avec alcool)	7.
Coupe de glace 2 boules	5.5
3 boules	6.5

*Voir les parfums sur
l'ardoise*

LES PLANCHES

Fromages & charcuterie	16.8
Charcuterie	16.8
Assiette de frites maison	4.



LES FROMAGES

Servis avec du beurre doux à la fleur de sel, du pain, et notre salade du moment

Camembert, Pont Levêque, Neufchâtel, chèvre

Fromage au choix	4,8
Assiette de fromages	
Camembert, Neufchâtel, Roquefort ou Chèvre	11,80

Formule gouter

6 €

Une boisson chaude et une
brioche perdue
*Pas perdu pour tout le
monde !*



Nos boissons

Nos jus maison frais

Orange	4.5
Citron	4.5
Tomate au sel de céleri	4.5
Pomme	4.5
Jus maison du moment	6.8



Cidre artisanal de Normandie

33cl – 4.9

75cl – 10.9

Soda	3.7
<i>Coca Cola, Coca Zéro, Fuzetea, Shweppes Tonic ou agrumes, Red Bull</i>	
Jus de fruits maison	4.5
(pomme, orange, citron, tomate)	
Jus de fruits du moment	6.8
Bière sans alcool	3.
Perrier rondelle	3.7
Sirop à l'eau	2.4
Diabolo	3
Vittel	50cl – 3.7 1L – 4.9
SanPellegrino	50cl – 3.9 1L – 5.5

Les boissons chaudes

❄️ DISPONIBLE EN VERSION FROIDE !

Espresso ou decaf	1.8
Café allongé ❄️	2.
Double espresso	3.
Grand café crème ❄️	3.9
Café Noisette	2.20
Thé bio en vrac (<i>voir l'ardoise</i>)	3.8
Cappuccino chantilly ou mousse de lait ❄️	4.5
Chocolat viennois et copeaux de chocolat	4.5
Chocolat chaud (recette traditionnelle)	3.5
Grand Mocaccino ❄️	4.
<i>café, chocolat chaud, poudre de cacao, mousse de lait</i>	
Grand Macchiato ❄️	4.
<i>café au lait moussé, sirop de caramel ou de noisettes</i>	



Le Bar

L'aperitif

Kir 14cl	3.8
<i>pêche, cassis, framboise, pamplemousse</i>	
Whisky japonais 5cl	7.
Ricard/Pastis 2cl	3.
Martini rouge/blanc 5cl	4.5
Get 27/31	5.
Calvados AOC Pays d'Auge	4.9
4cl	
Jack Daniel's/Jameson	6.
Clan Campbell	5.
Rhum ambré	5.
Gin/Vodka/Tequila	5.
perroquet	

Les cocktails à partir de 14h

Spritz	7.8
Negroni maison	7.8
Irish Coffee	7.8
Americano maison	7.8
Espresso Martini	7.8



Pression bien fraîche

Bière pression blonde	25cl – 3.7	33cl – 4.5	50cl – 7.5
Bière pression ambrée	25cl – 3.7	33cl – 4.5	50cl – 7.5
Picon	25cl – 4.00	33cl – 4.5	50cl – 7.8
Monaco	25cl – 4.	33cl – 4.8	50cl – 7.8



En bouteille

Heineken	3.5
Desperados	4.5
biere blanche	3,5
terrano	

Bonnes saveurs, bons moments :
qualité, authenticité, convivialité

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Carte des Vins

Vin Rouge

Tarani IGP Comté Tolosan (Sud Ouest)

Médaille d'or du Concours des Vins du Sud-Ouest France 2024

Verre 12.5cl 4,50. Bouteille 75cl 22,50.

Pinot Noir ABC 2023 (Bourgogne)

Verre 12.5cl 7. Bouteille 75cl 30.

Le puits Saint-Martin AOC (Bordeaux)

Demi bouteille 37.5cl 12,50.

Côtes du Roussillon AOP (Languedoc Roussillon)

Verre 12.5cl 3,80. Pichet 25cl 5,80. Pichet 50cl 9,80.

Vin Blanc

Bourgogne Aligote ABAC 2022

Verre 12.5cl 6. Bouteille 75cl 30.

Chardonnay

Verre 12.5cl 3,80. Pichet 25cl 5,80. Pichet 50cl 9,80.

Tarani IGP Comté Tolosan (Sud Ouest)

Médaille d'or du Concours des Vins du Sud-Ouest France 2024

Verre 12.5cl 4,50. Bouteille 75cl 23,50

Rosé

Côtes de Provence AOP

Verre 12.5cl 4,50. Demi bouteille 37.5cl 13,50. Bouteille 75cl 22.

IGP Pays d'Hérault – Petites Balades

Verre 12.5cl 3,80. Pichet 25cl 5,80. Pichet 50cl 9,80.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.