

L'Arrivée

Plats maison

🌸 Carte Printemps – été

Café Brasserie

La formule du jour*

plat du jour + dessert 17.8

entrée + plat du jour 18.8

entrée + plat du jour + dessert 20.9

*Le midi du lundi au vendredi

entrée parmi celles de la carte au choix

plat du jour

dessert du jour ou parmi ceux de la carte au choix



@cafelarrivee



Pour manger

Entrées

Œuf dur mayonnaise maison	6.	Salade de hareng	6.
Carpaccio de tomates & mozzarella	6.5	hareng fumé, pommes de terre tièdes	
		Salade de crudités	6.

Plats

	Filet ou dos de cabillaud <i>sauce crémeuse aux agrumes & son riz poêlé gourmand</i>	15.8
	Tartare de saumon <i>servi avec des frites maison et une belle salade</i>	15.8
	Le Burger L'Arrivée <i>(bun moelleux, VBF, poitrine de porc fumée, fromage au choix (cheddar ou camembert), oignons caramélisés, tomates, sauce maison - servi avec des frites maison)</i>	14.5
	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>	14.5
	Tartare de bœuf préparé au couteau 180g <i>servi avec des frites maison et une belle salade</i>	15.8
	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>	13.5

Les croques faits à la demande

Le Croque Monsieur Classique <i>servi avec frites maison ou salade - supp. camembert (+50c)</i>	13.5
Le Végétarien <i>pesto rosso, mozzarella, épinards, tomates, gruyère</i>	13.5

Pour manger

Les salades

Magret de Canard	15.8
<i>pommes de terre, herbes fraîches, tomates cerises, salade, vinaigrette maison, pignons de pin torréfiés</i>	
La Normande	15.8
<i>lardons fumés, toasts au camembert, pommes, salade, tomates, vinaigrette de cidre, pignons de pin torréfiés</i>	
L'italienne	15.8
<i>jambon de pays, mozzarella, copeaux de parmigiano, tomates cerises, salade, huile d'olive, herbes fraîches</i>	

L'apéro

LES PLANCHES

Fromages & charcuterie	16
Charcuterie	16
Assiette de frites maison	4.



LES FROMAGES

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

Fromage au choix	4.5
Assiette de 3 fromages au choix	9.8
<i>Camembert, Neufchâtel, Roquefort ou Chèvre</i>	

Les desserts

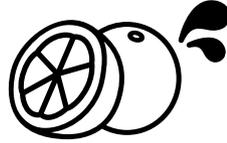


Dessert du jour	7.
Salade de fruits frais	7.
Mousse au chocolat	7.
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé	6.
Crème brûlée à la vanille de bourbon	5.9
Café gourmand (supp. 2€ sur formule)	8.8
Dame blanche ou chocolat liégeois	6.9
Trou normand (glace à la pomme verte, calva)	6.5

Pour boire

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.



Cidre artisanal de Normandie

25cl – 3.5

75cl – 7.9

Les softs

Soda	3.5
<i>Coca Cola, Coca Zéro, Ice Tea, Shweppes Tonic ou agrumes, Red Bull</i>	
Bière 1664 sans alcool	3.
Perrier rondelle	3.5
Sirop à l'eau	2.
Diabolo	2.4
Vittel	50cl – 3.7 1L – 4.9
SanPellegrino	50cl – 3.9 1L – 5.5

Les boissons chaudes ❄️ DISPONIBLE EN VERSION FROIDE !

Espresso	1.8
Café allongé ❄️	2.
Double espresso	3.
Grand café crème ❄️	3.9
Café Noisette	2.
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

Les costauds

Kir 14cl	3.5
<i>pêche, cassis, framboise, pamplemousse</i>	
Whisky japonais 5cl	7.
Anisé 4cl	3.
Martini 5cl	4.5
Get 27/31	5.
Calvados AOC Pays d'Auge 4cl	4.9
Jack Daniel's/Jameson	6.
Clan Campbell	5.
Rhum ambré Clément	5.
Gin/Vodka/Tequila	5.

Les classiques

Spritz	7.5
Irish Coffee	7.5
Americano maison	7.5
Espresso Martini	7.5



Les bières

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	33cl - 4.5	50cl - 7.5	
Monaco	33cl - 4.	50cl - 7.	



En bouteille

Heineken	3.5
Desperados	4.5

Bonnes saveurs, bons moments :
qualité, authenticité, convivialité

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.

La Pépité AOP Coteaux Bourguignons 2021 (Bourgogne)

Verre 12.5cl 6. Bouteille 75cl 30.

Le puits Saint-Martin AOC Bordeaux

Demi bouteille 37.5cl 12,50.

Côtes du Rhône AOP

Verre 12.5cl 3,50. Pichet 25cl 5,50. Pichet 50cl 8,80.

Vin Blanc

Bourgogne Aligote ABAC 2022

Verre 12.5cl 5,50. Bouteille 75cl 31.

Chardonnay

Verre 12.5cl 3,50. Pichet 25cl 5,50. Pichet 50cl 8,80.

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 22,50.

Rosé

Maurin des Maures AOP Côtes de Provence

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

IGP Pays d'Hérault – Petites Balades

Verre 12.5cl 3,50. Pichet 25cl 5,50. Pichet 50cl 8,80.

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 22,50.



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