

MENU

· BISTROT D'ARTHUR ·

· BRASSERIE-RESTAURANT ·

CARTE DES VINS

	VERRE 12,5 cl	POT LYONNAIS 46 cl	BOUTEILLE 75 Cl
VINS BLANCS			
IGP d'Oc domaine, Preignes le vieux, « Chardonnay »..	4,50 €	15,00 €	24,00 €
VDF, « le petit Montbenoit », L'Instant, Sauvignon.....	5,00 €	17,00 €	26,00 €
IGP Gascogne doux, domaine Laballe La Demoiselle	5,00 €	17,00 €	26,00 €
IGP de Cessenon, Château Viranel, « Viognier »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Menetou Salon, domaine Berthier, « Sélection ».....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Petit Chablis, Domaine de la Perrière.....	6,50 €	22,00 €	35,00 €

VINS ROSES

IGP d'Oc, Domaine Robert Vic, « Greg et Juju »	4,50 €	15,00 €	24,00 €
VDF Vigneron du Quercy "Fleur des Coteaux"	5,00 €	17,00 €	26,00 €
 Côtes de Provence Domaine de Turenne "Camille".....	5,50 €	18,50 €	28,50 €

VINS ROUGES

IGP d'Oc, Domaine Preignes le Vieux, « Merlot »	4,50 €	15,00 €	24,00 €
Pinot Noir d'Alsace, W.Gisselbrecht.....	5,00 €	17,00 €	26,00 €
 St Nicolas de Bourgueil, Domaine Dupuis, vieilles vignes....	5,50 €	17,00 €	28,50 €
St Chinian, Château Viranel..... ;.....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Côte du Rhône, Saint Cosme.....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Crozes hermitage, Domaine Machon Ghany.....	6,50 €	22,00 €	35,00 €
 St Joseph, Domaine des Amphores.....	6,50 €	22,00 €	35,00 €
Bourgogne Pinot Noir, Domaine ST Germain, vieilles vignes	6,50 €	22,00 €	35,00 €

LE COIN DES BORDEAUX

 Château Coulange,	4,50 €	15,00 €	24,00 €
Graves, Château Brannens.....	5,00 €	17,00 €	26,00 €
Médoc, Château Beau Rivage de By.....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Montagne Saint Emilion, Château Bonneau.....	6,00 €	20,50 €	32,00 €
St Estephe, Château Arnaud.....	6,50 €	22,00 €	35,00 €

LE COIN DES GRANDS CRUS

N'hésitez pas à nous demander la carte de nos vins grands crus.

LE COIN CHAMPAGNE

Coupe de Champagne	10,00 €
Champagne Haton cuvée Classique	55,00 €

PRODUITS A PARTAGER

Saucisson du moment	6,00 €
Petite planche	9,00 €
Grande planche	15,00 €

APÉRITIF

Kir vin blanc <i>Framboise, pêche, mure, cassis</i>	12 Cl	4,00 €	Blended Scotch Ballantine's	4 Cl	5,00 €
Coupe de Champagne	12 Cl	10,00 €	Irish Whiskey Jameson	4 Cl	6,00 €
Kir royal	12 Cl	11,00 €	Blended Scotch Chivas 12ans	4 Cl	8,00 €
Prosecco Martini Spumante	12,5 Cl	5,50 €	Single Malt Aberlour 10 ans	4 Cl	8,00 €
Martini Bianco/Rosso	10 Cl	4,50 €	Single Malt Knockando 12ans	4 Cl	8,00 €
Américano	10 Cl	6,50 €	Whiskey Jack Daniel's	4 Cl	8,00 €
Porto rouge/blanc	5 Cl	4,00 €	Bourbon Angel's Envy	4 Cl	10,5 €
Pastis/ Ricard	2 Cl	3,80 €	Gin Bombay Sapphire	4 Cl	6,00 €
Rhum Bacardi			Bombay Bramble, Bombay Presse	4 Cl	6,50 €
Carta Blanca/ Carta Oro	4 Cl	5,00 €	Vodka Eristoff	4 Cl	5,00 €
Rhum Pyrat XO grande reserve	4 Cl	9,00 €	Vodka Française Grey Goose	4 Cl	8,00 €
Rhum santa Teresa 1976	4 Cl	10,00 €	Tequilla Camino Real	4 Cl	5,00 €
Malibu, Soho litchi	4 Cl	5,00 €	Tequila Patron Silver	4 Cl	10,00 €
			* Supplement soft 3,50€		

COCKTAILS

<u>Mojito</u> Rhum Bacardi, menthe fraiche, citron vert, cassonade, perrier	9,00 €	<u>Caipirinia</u> Cachaça, citron vert, cassonade	8,50 €
<u>Fiero Spritz</u> Martini Fiero, Prosecco Martini, perrier	8,50 €	<u>Négroni</u> Gin london dry BombaySapphire, martini Rosso, Campari	9,00 €
<u>St Germain Spritz</u> Liqueur ST Germain, Prosecco Martini, perrier	10 €	<u>Mai-Tai</u> Rhum Bacardi Carta Blanca, Carta Oro, Trois rivières, Cointreau, Orgeat, Citron	9,50 €
<u>Téquila sunrise</u> Téquila Camino, jus d'orange, grenadine	8,50 €	<u>Sans alcool</u> <u>Vibrante Spritz</u> Martini Vibrante sans alcool, Scheppes Tonic	6,00 €
<u>White Fizz</u> Vodka Eristoff, Liqueur St Germain, citron, sucre de canne, perrier	9,50 €	<u>Arthur</u> Jus de pommes, orange, ananas, pêche	7,00 €
<u>Cocktail de l'ardoise</u>	Selon cocktail		

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Vittel	50 Cl	3,00 €	Coca, Coca zero,		
Vittel	100 Cl	4,00 €	Coca Cherry,	33 Cl	3,50 €
San Pellegrino	50 Cl	3,50 €	Fuzetea, Fanta Orange, Sprite, Orangina,		
San Pellegrino	100 Cl	5,00 €	Schweppes tonic ou	25 Cl	3,50 €
Perrier	33 Cl	3,50 €	agrumes		
Sirop à l'eau grenadine, fraise, framboise, violette, cerise, pêche, kiwi, citron, mangue, banane, menthe, ...	25 Cl	2,50 €	Bières pression	33 Cl	6,50 €
Diabolo	20 Cl	4,00 €		50 Cl	8,20 €
Limonade	20 Cl	3,50 €	Bieres Bouteilles	33 Cl	5,50 €
Jus de fruits (tomate, ananas, abricot, orange, pommes)	20 CL	3,00 €	Desperados	33 Cl	4,50 €
			Biere sans alcool 0%	33 Cl	4,00 €
			Cidre brut	33 Cl	4,50 €
			Cidre brut	75 Cl	9,00 €

NOS MENUS

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert.

36 €

ENTRÉE

Entrée au choix

(+6€ foie gras de canard)

PLAT

- Super Entrecôte sauce au choix, frites
- Tournedos de Rumsteak, sauce poivre, frites
- Magret de canard entier sauce cidre, gratin dauphinois
- Noix de St Jacques, crème de poireaux, riz
- Steak de thon snacké sauce vierge, riz
- Côte de Bœuf, sauce au choix, frites (+8€)

DESSERT

Dessert au choix

(+6€ Champagne ou digestif ou Fromage gourmand)

MENU BISTROT

16,90 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

MENU ARTHUR

23 €

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE

- Salade d'avocat et crevettes au curry
- Terrine du moment
- Tarte chaude aux légumes et mozzarella
- Soupe à l'oignons
- Crèmeux de lentilles et thon mi-cuit
- Suggestion de l'ardoise*

PLAT

- Faux-filet grillé sauce au choix, frites
- Parmentier d'effiloché de cochon et salade verte
 - Poisson de la criée, riz
- ¼ Poulet rôti et son jus, Pommes grenailles
- Mijoté de dinde au curry, riz
- Salade de chèvre chaud
- Plat de l'ardoise

DESSERT

- Île Flottante
- Mousse chocolat
- Profiteroles au chocolat
- Tarte Amandine aux fruits
 - Banoffee
- Café Gourmand (+3€)
- Dessert de l'ardoise*
- Glace 2 boules au choix
- Brownie et sa ganache chocolat

* Suggestion de l'ardoise uniquement du lundi au vendredi

Nos sauces : Roquefort, Camembert, Poivre, Moutarde, cidre, Béarnaise température ambiante), Framboise, poireaux, Beurre maître d'hôtel.

· BISTROT D'ARTHUR ·

MENU TERROIR

21,50 €
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

MENU ENTRECÔTE

31,50 €
Entrée + Plat + Dessert + Boisson

*¼ Chardonnay ou ¼ Rosé Greg et Juju ou ¼ Bordeaux Coulonge ou ¼ IGPMerlot ou cidre 25cl ou 1 pression 33cl ou 1 Soft ou 1 demi-bouteille d'eau plate ou gazeuse..

ENTRÉE

- 1/2 douzaine d'escargots de Bourgogne (Sup 5 € pour 12)
- Croustillant au camembert
- Saumon cru mariné à l'huile d'olive, citron et aneth
- Tatin de boudin noir fermier aux pommes
- Salade landaise
- Tataki de saumon et sa rilette de poisson

PLAT

- Entrecôte sauce au choix frites.
- Dos de saumon grillé béarnaise, tagliatelles
- Andouillette 5A, Frites
- Foie de veau poêlé au vinaigre de framboises, écrasé de Pdt
- ½ magret de canard sauce cidre, gratin
- Bœuf Bourguignon, riz
- Confit de canard sauce dijonnaise, Pdt grenailles
- Saucisse paysanne et ses lentilles

DESSERT

- Tiramisu au Nutella et spéculoos.
- Crème brûlée à la vanille
 - Paris-Brest
- Pavlova à la mangue et ananas
- Cheesecake au citron vert
- Charlotte aux fruits rouges
- Glace 3 boules au choix
 - Café gourmand (+3€).
- Champagne ou digestif gourmand (+7€)
- Fromage Gourmand (+8€)

Une garniture au choix : Frites « fraîches », tagliatelles, Poêlée de légumes, écrasé de pomme de terre, riz, gratin dauphinois, pommes grenailles, lentilles. Supplément garniture : 2,50 €

MENU JUNIOR

12 € Jusqu'à 12 ans

Steak haché/filet de poulet pané/saucisses de Strasbourg/poisson du jour,
Mousse au chocolat ou glace 2 boules.
Coca-Cola, 0, Cherry, Fuze tea, diabololo, limonade, jus de fruits, Capri Sun,
Fanta orange, Schweppes arum.

COIN DES GRANDES ASSIETTES

CHEVRE CHAUD (tomates, toasts de chèvre chaud, jambon de pays, asperges, tomates séchées)	14,80 €
LANDAISE (Tomates, gésiers, magret fumé, asperges, toast de mousson de canard)	14,80 €
POKE BOWL (Lentilles, thon mi-cuit, avocat, tomates, asperges)	14,80 €
ASSIETTE VEGETARIENNE (double tarte aux légumes, salade, tomates)	14,80 €

ENTRÉES

Salade d'avocat et crevettes marinées au curry	6,60 €
Saumon cru mariné à l'huile d'olive, citron et aneth.....	7,00 €
Tarte chaude aux légumes et mozzarella	6,60 €
Croustillant au camembert.....	7,00 €
Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux (les 12=13€)	7,00 €
Tatin de boudin noir fermier aux pommes et oignons	7,00 €
Tataki de saumon et sa rilette de poisson	7,50 €
Crèmeux de lentilles et thon mi-cuit	6,60 €
Terrine du moment et ses condiments	6,60 €
Soupe à l'oignon et ses croutons, emmental rapé.....	6,60 €
Salade Landaise	6,60 €
Terrine de foie gras de canard et ses toasts	15,00 €
Entrée du Jour	6,60 €

VIANDES GRILLÉES

Faux filet façon « entrecôte » sauce au choix, frites fraîches.....	15,50 €
Entrecôte sauce au choix, frites fraîches.....	20,50 €
Super entrecôte sauce au choix, frites fraîches (≈300g)	24,50 €
½ Magret de canard sauce cidre, gratin dauphinois.....	19,50 €
Magret de canard entier sauce cidre, gratin dauphinois	24,50 €
Andouillette 5A sauce à la moutarde, frites fraîches.....	15,00 €
Côte de Bœuf, sauce au choix, frites fraîches (≈450g)	32,00 €
Tournedos de rumsteak, sauce poivre, frites fraîches	24,50 €

POISSONS

Dos de saumon grillé, sauce béarnaise, tagliatelles.....	16,90 €
Poisson de la criée, riz.....	15,50 €
Noix de St jacques crème de poireaux, riz.....	19,50 €
Steak de thon sauce vierge, riz.....	17,50 €

COIN VÉGÉTARIEN

Curry de légumes (légumes du moment, lait de coco, saté, coriandre)	14,80 €
Assiette Végétarienne (tarte chaude de légumes et mozzarella, salade verte)	14,80 €
Poke bowl végétarien (Lentilles, avocat, tomates, asperges).....	14,80 €

PLATS TRADITION

Camembert Rôti (camembert lait cru, magret fumé et jambon de pays, grenailles, salade) (<i>attente 20'</i>)	15,50 €
Steak tartare (préparé ou non), frites fraîches.....	14,50 €
Bœuf Bourguignon, riz.....	15,50 €
Parmentier à l'effiloché de cochon, salade verte.....	14,50 €
Saucisse paysanne et ses lentilles.....	14,50 €
Mijoté de dinde au curry, riz.....	14,50 €
Confit de canard sauce dijonnaise, Pdt grenailles.....	14,50 €
Plat de l'ardoise.....	14,50 €
Foie de veau poêlé, vinaigre de framboise, écrasé de pommes de terre.....	15,50 €

COIN ROTISSERIE

¼ de poulet rôti Fermier et son jus, pommes grenailles	14,80 €
½ de poulet rôti Fermier et son jus, pommes grenailles.....	16,90 €

COIN DES FROMAGES

L'assiette de sélection selon arrivage.....	7,50 €
Fromage gourmand (assiette de sélection et son verre de grand cru)	15,00 €

DESSERTS

Tiramisu au Nutella et spéculoos.....	7,50 €
Mousse au chocolat.....	7,00 €
Finger de brownie et sa ganache chocolat blanc.....	7,50 €
Tarte amandine aux fruits.....	7,00 €
Banoffee.....	7,50 €
Ile flottante	7,00 €
Charlotte aux fruits rouges.....	7,50 €
Pavlova à l'ananas et mangue	7,00 €
Duo de profiteroles et son chocolat chaud.....	7,50 €
Cheesecake au citron vert.....	7,50 €
Trio de profiteroles son chocolat chaud.....	8,20 €
Crème brûlée à la vanille.....	7,50 €
Paris-Brest.....	7,50 €
Dessert de l'ardoise.....	7,00 €
Café gourmand.....	9,50 €
Champagne ou digestif gourmand.....	14,50 €

GLACE 2 BOULES

5 €

Vanille Brownies, Vanille, Fraise,
Pistache,
Menthe, Nutty noisette, Rhum
raisin

SORBET 2 BOULES

5 €

Citron vert, Pomme verte, Cassis,
Framboise, Mangue

GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 7,00€

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée.....	7,20 €
Coupe Nutty 2 boules chocolat noisette, chocolat chaud et crème sucrée....	7,20 €
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée.....	7,20 €
Coupe Brownies 2 boules vanille brownies, morceau de brownies, crème sucrée....	7,50 €
Antillaise 2 boules rhum raisin, rhum, crème sucrée.....	8,00 €
Trou normand au colonel 2 boules de sorbet pomme + 3 cl de calvados ou vodka.....	8,00 €

CAFÉTERIE

Café expresso maison Café Richard	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café viennois	3,00 €
Décaféiné maison Café Richard	2,00 €
Café crème maison Café richard	2,50 €
Thé comptoir Richard : noir, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, vanille/caramel	2,70 €
Thé vert à la menthe, Sencha, tisane et verveine bio	
Thé au lait, thé au citron	2,70 €

DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Armagnac	4 Cl	5,50 €	Irish Coffee	4 Cl	8,00 €
Cognac VSOP, Calvados VSOP	4 Cl	7,00 €	Normandy Coffee	4 Cl	8,00 €
Get 27, Get 31	4 Cl	5,50 €	Rhum Pyrat XO grande reserve	4 Cl	9,00 €
Bailey's	4 Cl	5,50 €	Rhum Santa Teresa 1976	4 Cl	10 €
Liqueur Cointreau	4 Cl	5,50 €	Vodka Française Grey	4 Cl	8,00 €
Liqueur Bénédictine	4 Cl	6,50 €	Goose		
			Eau de vie : Kirsch, Mirabelle, Poire william, Framboise	4 Cl	7,00 €

· BISTROT D'ARTHUR ·

Police d'écriture
CENTURY GOTHIC

Couleur verte :
Couleur HEX : 2C4944
RVB : 44/73/68

Tailles police :

Titres : Taille 12
Corps : Taille 10