

Depuis 2010

# L'arrêt Création

Tapas - Burger - Boeuf de Polmard

VOUS AIMEZ BIEN MANGER ? ON VOUS COMPREND, NOUS AUSSI, ON AIME MANGER ... BIEN !

ALORS POUR ÇA ON ESSAIE DE CUISINER ... BIEN !

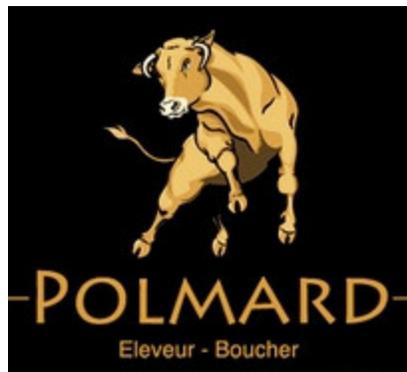
ON SÉLECTIONNE NOS PRODUITS POUR QU'ILS SOIENT AUSSI PRÈS DE NOS SAISONS ET RÉGION, ET ON LAVE, COUPE, ÉPLUCHE, CISÈLE,

CONFECTIONNE, CUIT ... MAIS ON NE VOUS DIRA PAS TOUT !

ENFIN ON VOUS SERT NOTRE CUISINE, EN ESPÉRANT VOUS EN LAISSER PLEIN LES PAPILLES !

PACO & LUDO

## NOTRE NOUVEAU PARTENAIRE



DEPUIS 2010, À L'ARRÊT CRÉATION, NOUS ŒUVRONS À UNE CUISINE CONFECTIONNÉE AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ, AU PLUS PRÈS POSSIBLE DES SAISONS ET DE LA PRODUCTION LOCALE.

CE PROCESSUS S'AFFINANT AVEC LE TEMPS, NOUS AVONS RÉGULIÈREMENT ALLÉGÉ NOTRE CARTE AFIN DE VOUS SERVIR DES METS ÉLABORÉS UNIQUEMENT PAR NOS SOINS, DANS NOTRE CUISINE, JUSQU'AUX PAINS DE NOS BURGERS.

AUJOURD'HUI, NOUS SOMMES HEUREUX ET HONORÉS D'ACCUEILLIR LA MAISON POLMARD, ÉLEVEUR ET BOUCHER DE NOTRE RÉGION, COMME PARTENAIRE DANS UNE DÉMARCHE AUX VALEURS PARTAGÉES, QUI CONTRIBUE À FAIRE ÉVOLUER NOTRE VISION, ET VOTRE

PLAISIR DE LA TABLE.



Rejoignez nous : L'Arrêt Création ou Le Burger Bar de L'arrêt Création



# "ON PREND L'APÉRO ?"



- KIR VIN BLANC (CASSIS OU MIRABELLE) • 4€10
- KIR ROYAL • 9€
- COUPE DE CHAMPAGNE • 12€
- RICARD • 3,90€
- MARTINI BLANC OU ROUGE • 4,50€
- WHISKY J&B • 6€
- WHISKEY JACK DANIEL'S • 7€
- LAGAVULIN 16 YEARS • 9€
- GIN GORDONS • 5,50€
- VODKA • 5,50€
- CAMPARI • 4,50€
- RHUM BLANC ANTILLAIS • 4,50€
- SUZE • 4€
- RHUM ARRANGÉ 5€

  
ENCORE MEILLEUR AVEC DES TAPAS !  
A PARTAGER

- AMARETTO • 4€
- LIMONCELLO • 4€
- BAILEYS • 5€
- GET 27 • 5,5€
- EAU DE VIE  
(MIRABELLE, POIRE, FRAMBOISE) • 6,50€
- COGNAC HENESSY VSOP • 9€
- DIPLOMATICO • 8€
- CALVADOS 5€

CHEF, UNE PRESSION !

25CL

- STELLA ARTOIS • 3€80
- LEFFE • 4€50
- PICON • 4€
- PANACHÉ • 3€80

## BIERES BOUTEILLES

- DESPERADOS • 4,50€
- HOEGAARDEN • 4,50€
- CUBANISTO • 4,50€
- SKOLL • 4,50€
- BUD • 4,50€
- HEINEKEN • 4,50€

# NOTRE LABO À COCKTAILS



**SANGRIA, la délicieuse • 6€**

*vin rouge, vin cuit, sucre de canne, épices, oranges*

**APEROL SPRITZ, la classe à l'italienne • 7€**

*aperol, prosecco, perrier*

**RHUM PLANTEUR, sous le soleil des tropiques • 7,50€**

*rhum blanc, jus de maracuja, jus d'ananas, épices* ou Sans alcool 4€

**PINA COLADA, chérie coco • 7,50€**

*rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco* ou Sans alcool 4€

**MOJITO, l'incoutournable • 8€**

*Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, perrier, angustura* ou Sans alcool 6€

**UNDER CUT, coupé décalé • 8€**

*Vodka, amaretto, jus de maracuja, jus d'ananas*

**VODKA TAGADA, pour retomber en enfance (ou presque) • 8€** *Vodka, fraise Tagada, citron, amaretto, limonade*

**THÉ GLACÉ fruit rouge, menthe et citron • 6€**

Sans alcool





# POUR RESTER SOFT



COCA • 3,80€  
COCA ZERO • 3,80€  
DR PEPPER • 3€  
NESTEA • 3,50€  
ORANGINA • 3,80€  
PERRIER • 3,80€  
SCHWEPPEES • 3,80€

DIABOLO  
(CITRON, MENTHE, GRENADINE) • 3,50€

SPRITE • 3€

REDBULL • 3€

JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE, FRAISE, ANANAS, MARACUJA) • 3,50€

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS :

EVIAN DEMI • 3,50€  
EVIAN LITRE • 4,50€  
BADOIT DEMI • 3,50€  
BADOIT LITRE • 4,50€



BOISSONS CHAUDES :

CAFÉ • 1,60€  
CAFÉ ALLONGÉ • 1,80€  
CAFÉ AU LAIT • 2€  
DÉCAFÉINÉ • 1,60€  
DOUBLE EXPRESSO • 2,40€  
CAPUCCINO • 2,80€  
THÉ OU INFUSION • 2,80€  
IRISH COFFEE • 8€  
DIPLOMATICO COFFEE • 10€



# NOS BURGERS



*Pour le bonheur de vos papilles, nos pains sont pétris, boulés et cuits par nos soins; nos sauces sont faites maisons et le boeuf que vous allez déguster vient de La MAISON POLMARD*

## LE BURGER CLASSIQUE • 15€

*Un traditionnel qui vous charmera à coup sûr par sa simplicité - Pain maison, ketchup maison, boeuf polmard, emmental, pickles, oignons rouges, tomates.*

## LE BURGER U-S • 19€

*Gourmand grâce à son bon goût de bacon, il vous offrira un aller simple pour NYC - Pain maison, sauce BBQ maison, compotée de bacon, boeuf Polmard, cheddar affiné, tranche de bacon, pickles.*

## LE BURGER GAULOIS • 19€

*Rustique et généreux, l'irréductible Gaulois reste indémodable - Pain maison, mayonnaise au miel maison, duxelle de champignons de Paris à la cheesecream, boeuf Polmard, tranche de lard paysan, St-Nectaire, oignons rouges.*

## LE BURGER ITALIEN • 19€

*Haut en saveur, il vous charmera avec ses notes ensoleillées - Pain maison, pesto, caviar d'aubergines, boeuf Polmard, mozzarella di buffala, jambon cru italien, tomates séchées, jeunes pousses d'épinard, réduction balsamique.*

## LE BURGER LORRAIN • 19€

*Des produits 100% Lorrains, un burger 100% gourmand. Approuvé par la reine de la mirabelle, il paraît ! - Pain maison, mayonnaise au miel maison, boeuf Polmard, fromage à pâte molle affiné à l'eau de vie de mirabelle, fuseau lorrain, pickles, oignons rouges.*

## LE BURGER DU POULAILLER • 17€

*Pain maison gratiné au fromage de chèvre frais,ignons de pain et miel, poulet AOC pané, oignons rouges, pickles, roquette et vinaigre balsamique.*

## LE BURGER DU POISSONNIER 17€

*Pain maison, gambas panées au panko, tomates, pickles, oignons, roquette au pesto, mayonnaise au curry*

## LES VÉGÉTARIENS (2 RECETTES AU CHOIX) • 16€

*Parce que les burgers ne sont pas le monopole des carnivores...*

*-Duxelle de champignons, galette de p-d-t, emmentale, tomates, pickles, mayonnaise curry maison*

*-Steak de légumes (aubergine, tomates, herbes, échalotes, ail, champignons), roquette, balsamique, mayonnaise curry maison*



**TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, SALADE ET UNE SAUCE MAISON AU CHOIX**



## NOS SAUCES MAISON

**KETCHUP**

**BARBECUE**

**MAYONNAISE AU MIEL**

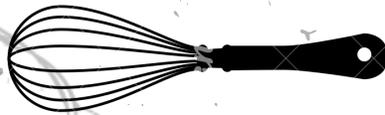
**MAYONNAISE AU CURRY**

**SAUCE THAI (PIQUANTE)**

saucés supplémentaires:

0,50€

# NOS GOURMANDISES



LA CRÈME BRULÉE A LA VANILLE DE MADAGASCAR 7€

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES, GLACE A LA VIOLETTE • 8€

TIRAMISU CAFE 7€

PANACOTTA A LA FÈVE DE TONKA ET CACAO, COULIS FRUITS ROUGES 7,5€

*La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien (Dipteryx odorata), arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut. Elle est originaire des Caraïbes et surtout.*

*Le mot tonka vient du tupi (langue des Tupis de Guyane et du Brésil), où elle désigne l'arbre lui-même.*

*La fève tonka a pour synonymes coumarou, coumaron ou coumarine, qui désigne également une des substances principales qui la compose, la coumarine qui*

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS DE SAISON, GLACE OU SORBET 8€

CAFÉ GOURMAND • 7€

THÉ GOURMAND • 8€

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON,**

IRISH COFFEE • 8€

DIPLOMATICO COFFEE • 10€

LES RHUM ARRANGES 5€  
demandez nos parfums



# NOS TAPAS ET SALADES

## CONSEIL DU CHEF

Démarrez par un tapas en entrée ou quelques-uns à vous partager pour accompagner votre apéritif. Vous pouvez aussi constituer votre repas de 2 ou 3 tapas selon votre faim

### CROQUETTES DE POULET CURRY ET CITRON VERT, SAUCE THAÏ

*blancs de poulet mariné au curry et citron vert,  
( 3 croquettes)*

**FALAFELS ET SA MAYONNAISE AU CURRY**  
*spécialité du moyen orient réalisé à base de pois chiche et épices  
( 3 falafel)*



**GAMBAS PANÉES AU PANKO, SAUCE THAÏ**  
*le panko est une panure asiatique très croustillante  
( 5 gambas)*

**SAMOSAS DE CANARD CONFIT**  
*( 3 samosas)*

**BROCHETTES DE POULET FAÇON YAKITORI**  
*poulet enveloppé d'une réduction de sauce soja  
( 6 brochettes)*

**SAMOSAS DE LEGUMES CUIT AU CURRY ROUGE**



**8€**



**ENVIE D'UNE SALADE ??... COMPOSEZ LA DE 2 TAPAS**

**17 €**



TAPAS VEGETARIEN

# LE BOEUF BY POLMARD

La Maison Polmard, aujourd'hui notre fournisseur, c'est six générations de passion, de travail et de recherche pour produire une viande qui se place aujourd'hui sur les tables les plus renommées, ou simplement les plus gourmandes du monde. Soucieuse du bien-être de ses bêtes et de la qualité de la viande produite, la Maison Polmard réunit toutes les conditions pour atteindre l'excellence :

- Un élevage basé exclusivement sur une race bovine, la blonde d'Aquitaine,
- Une sélection rigoureuse des plus beaux spécimens,
- Des animaux qui grandissent sur le Domaine Polmard, entre les vallées et forêts de Saint Mihiel, dans la Meuse,
- Une alimentation parfaitement équilibrée, basée sur un mélange spécifique de céréales récoltées et tourteaux produits dans leur ferme,
- Des conditions d'abattage strictement contrôlées pour limiter le stress des bêtes, et qui seront encore améliorées grâce à l'installation d'un abattoir sur le Domaine – projet en cours,
- Un affinage basé sur une technique unique de maturation de la viande, qui garantit une maîtrise totale de l'oxydation du persillé.

## NOS TARTARES

*accompagnés de frites et salade verte*

### TARTARE AU GINGEMBRE

18,5€

### TARTARE ITALIEN

*tomates confites, pignons de pins et copeaux parmesan*

19,5€

### TARTARE "LE TRADI" COUPÉ AU COUTEAU

*échalotes, persil, ketchup maison, mayonnaise, Worcester, tabasco, câpres et cornichons*

19,5€

## LE CARPACCIO

*tranché au couteau, assaisonné à l'huile d'olive de Cedric Casanova et citron pressé, accompagné de frites et salade*

19€

**INCONTOURNABLE**

## LE PAVÉ NACRÉ

pavé de boeuf maturé 3 semaines puis salé à la nacre de sel de Millac

25€

*cuisson* **BLEU** ou **SAIGNANT**  
vivement recommandé



**L'ESSAYER C'EST  
L'ADOPTER**