MENU

·BISTROT D'ARTHUR·

·BRASSERIE-RESTAURANT·

CARTE DES VINS

	VERRE 12,5 cl	POT LYONNAIS 46 cl	BOUTEILLE 75 Cl
VINS BLANCS			
Chardonnay « Laroche »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Sauvignon « Domaine A Deux »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Côtes de Gascogne Doux « Chambre d'Amour »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Menetou-Salon Domaine Belleville L'Egotte	6,50 €	22,00 €	35,00 €
Petit Chablis « La Revire »	6,50 €	22,00 €	35,00 €
Viognier « Le Versant »	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Pouilly fumé « Les Clairières »	7,20 €	27,60 €	45,00 €
VINS ROSES			
Méditerranée « Ponton n°7 »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Ile de beauté « Terra d'Aleria »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Côtes de Provence Miraval	-	-	42,00 €
Bandol « Le mas de la Rouvière »	-	-	45,00 €
VINS ROUGES			
IGP Pays D'Oc - Pinot noir « Le Versant »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Pinot Noir d'Alsace « Hans Schaeffer »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Saint-Nicolas de Bourgueil « Cuvée du Vieux Pressoir »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Côtes du Rhône « Les 3 Garçons »	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Crozes-Hermitage « Cuvée du Peizon »	7,00 €	25,70 €	42,00 €
Saint-Joseph « Marcilly »	7,20 €	27,60 €	45,00 €
Hautes-Côtes de Beaune « Domaine Berger Rive »	7,20 €	27,60 €	45,00 €
Bourgogne Pinot noir « Coeur de Violette »	-	-	48,00 €
Sancerre « Les Chataigniers »	-	-	45,00 €
LE COIN DES BORDEAUX			
Côtes de Bourg « Château de Barbe »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Haut-Médoc « Victoria II »	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Graves « Château Maderot »	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Montagne Saint-Emilion « Château Bel-Air »	6,00 €	20,50 €	32,00 €
Saint-Estèphe « Château Rocher Coutelin »	7,20 €	27,60 €	45,00 €

LE COIN DES GRANDS CRUS

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

Grand cru du moment au verre	8,50 €

LE COIN CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Besserat de Bellefon brut	10,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Brut Grande Tradition	55,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Rosé Brut	65,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Blanc de Blanc	80,00 €

COIN A PARTAGER

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

·BISTROT D'ARTHUR·

APÉRITIF

Kir vin blanc *Framboise, pêche, mûre, cassis*	12 Cl	**5,00 €**	Blended Scotch Ballantine's	4 Cl	**6,00 €**
Kir normand *Framboise, pêche, mûre, cassis*	19 Cl	**5,50 €**	Irish Whiskey Jameson	4 Cl	**7,00 €**
Coupe de Champagne	12 Cl	**10,00 €**	Johnnie Walker Black Label 12 ans	4 Cl	**8,00 €**
Kir royal	13 Cl	**10,50 €**	Single Malt Blended Glenlivet	4 Cl	**8,00 €**
Coupe Proscecco	12 Cl	**7,00 €**	Single Malt Aberlour 10 ans	4 Cl	**8,00 €**
Martini Bianco/Rosso	8 Cl	**6,00 €**	Single Malt Knochando 12 ans	4 Cl	**8,00 €**
Américano	10 Cl	**9,00 €**	Blend Togouchi Whisky Japonais	4 Cl	**9,00 €**
Porto rouge/blanc	8 Cl	**6,00 €**	Whisky Caol Ila 12 ans	4 Cl	**9,00 €**
Pommeau de Normandie	8 Cl	**6,00 €**	Whiskey Jack Daniel's	4 Cl	**8,00 €**
Pastis/Ricard	2 Cl	**5,00 €**	Bourbon Angel's Envy	4 Cl	**9,00 €**
Rhum Havana	4 Cl	**6,00 €**	Gin Gordon's	4 Cl	**6,00 €**
Rhum Diplomatico	4 Cl	**9,00 €**	Vodka Eristoff	4 Cl	**6,00 €**
Rhum Don Papa	4 Cl	**9,00 €**	Tequilla	4 Cl	**6,00 €**
Malibu, Soho litchi	4 Cl	**5,00 €**			

** Supplément soft 3,50€ et supplément crème 0,50€*

COCKTAILS

Mojito *(Sup 1,00€ purée de fraise ou passion)* **9,50 €**
Rhum Havana, menthe fraiche, citron vert, cassonade, perrier

Aperol Spritz **9,00 €**
Apérol, Proscecco, perrier

Tous nos Spritzs **9,50 €**
St Germain, Normandy, Cubain, London

Gin Fizz **9,50 €**
Gin, Citron vert, Sucre de canne, perrier

Moscow mule / London mule **9,50 €**
Vodka Eristoff ou Gin Gordon's citron vert, menthe, gingerbeer

Bahamas **9,50 €**
Vodka Eristoff, jus de mangue, grenadine, citron, purée de passion

Caïpirinia / Caïpiroska **8,50 €**
Cachaça ou vodka, citron vert, cassonade

Négroni **9,00 €**
Gin Gordon's, Martini Rosso, Campari

Maï-Taï **9,50 €**
Rhum Blanc / Ambré, Cointreau, Jus d'ananas, Orgeat, Citron

Sans alcool

Vibrante Spritz **6,00 €**
Martini Vibrante sans alcool, Tonic

Arthur **7,00 €**
Jus de pommes, orange, ananas, pêche, citron vert

Virgin Mojito *(Sup 1,00€ purée de fraise ou passion)* **7,00 €**
Menthe fraiche, citron vert, cassonade, limonade

Virgin Bahamas **7,00 €**
Jus de mangue, grenadine, citron, purée de passion

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Vittel	50 Cl	**5,00 €**	Coca, Coca zero, Coca Cherry	33 Cl	**3,50 €**
Vittel	100 Cl	**7,00 €**	Fuzetea	25 Cl	**3,50 €**
San Pellegrino	50 Cl	**5,00 €**	Orangina	25 Cl	**3,50 €**
San Pellegrino	100 Cl	**7,00 €**	Tonic	20 Cl	**3,50 €**
Perrier	33 Cl	**3,50 €**	Bières pression	33 Cl	**6,50 €**
Sirop à l'eau grenadine, fraise, violette, pêche, citron, menthe, orgeat ...	25 Cl	**3,00 €**	Bières pression	50 Cl	**8,20 €**
Diabolo	25 Cl	**3,70 €**	Bières Bouteilles Ambré, blanche, rouge	33 Cl	**6,00 €**
Limonade	25 Cl	**3,50 €**	Desperados	33 Cl	**6,00 €**
Jus de fruits tomate, ananas, orange, pommes	25 Cl	**3,50 €**	Bières sans alcool 0%	33 Cl	**6,00 €**
			Verre Cidre brut	18 Cl	**5,00 €**
			Cidre brut	75 Cl	**15,00 €**

·BISTROT D'ARTHUR·

ENTRÉES

Salade d'avocat et crevettes marinées au curry	7,00 €
Saumon cru mariné à l'huile d'olive, citron et aneth	8,00 €
Tarte chaude aux légumes et mozzarella	7,00 €
Croustillant au camembert normand	7,50 €
Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux (Poêlon de 12 = 14 €)	7,50 €
Vol-au-vent champêtre aux champignons	7,00 €
Salade de lardons et toast de chèvre chaud	7,00 €
Terrine *« Maison »* du moment et ses condiments	7,00 €
Tatin de boudin noir pommes et oignons, moutarde à l'ancienne	8,00 €
Salade de gésiers de canard	8,00 €
Foie gras de canard *« Maison », chutney de figues* et ses toasts briochés	15,00 €
Suggestion de l'ardoise	7,00 €
Burrata crémeuse et son pesto maison	9,00 €
Traditionnelle soupe à l'oignon, gratinée à l'emmental	7,00 €

VIANDES GRILLÉES

Faux-filet façon « Arthur » sauce au choix, frites fraiches (≈180 g)	15,50 €
Super faux-filet sauce au choix, frites fraiches (≈230 g)	19,00 €
L'Entrecôte sauce au choix, frites fraiches (≈300 g)	24,50 €
L'Entrecôte 500 g, sauce au choix, frites fraiches (pas de cuisson bien cuit)	35,00 €
½ Magret de canard sauce au cidre, gratin dauphinois	19,00 €
Magret de canard entier sauce au cidre, gratin dauphinois	24,50 €
Bavette d'Aloyau sauce aux échalotes, frites fraiches	17,00 €
Andouilette 5A sauce moutarde à l'ancienne, frites fraiches	17,00 €

Nos sauces: Roquefort, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise (température ambiante), Cidre, Camembert, Beurre Maître d'Hôtel, Porto, Echalote, Oseille. Supplément sauce: 1,00 €

Une garniture au choix: Frites « fraiches », Linguines, Poêlée de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz basmati, Gratin dauphinois, Pommes grenailles. Supplément garniture: 2,50 €

POISSONS

Dos de saumon grillé, sauce à l'oseille, linguines	17,00 €
Poisson de la criée, sauce du moment, riz basmati	15,50 €
Filet de bar, sauce du moment, riz basmati	22,00 €

COIN VÉGÉTARIEN

Curry de légumes (légumes du moment, lait de coco, pâte de curry, gingembre, citronnelle)	16,00 €
Assiette Végétarienne (tarte chaude de légumes et mozarella, salade verte)	16,00 €

·BISTROT D'ARTHUR·

PLATS TRADITION

Camembert Rôti « Le Classique » (camembert lait cru, jambon blanc, pays, grenailles) ...(≈ 25 min)...	19,00 €
Camembert Rôti « Le Sud Ouest » (camembert lait cru, magret fumé, gésiers, grenailles)...(≈ 25 min)..	19,00 €
Steak tartare (préparé ou non), frites fraiches	17,00 €
Boeuf Bourguignon, riz basmati	15,50 €
Mijoté de dinde au curry, riz basmati	15,50 €
Jambonnette de dinde, sauce au cidre, gratin dauphinois	15,50 €
Souris d'agneau, sauce au porto, écrasé de Pommes de terre	24,50 €
Confit de canard, sauce moutarde à l'ancienne, Pommes de terre grenailles	17,00 €
Suggestion de l'ardoise	14,50 €
Foie de veau poêlé, sauce porto, écrasé de pommes de terre	17,00 €
¼ de poulet fermier rôti et son jus, frites fraiches	15,50 €
½ de poulet fermier rôti et son jus, frites fraiches	19,00 €
Côte de cochon normand, moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre	22,00 €

COIN DES GRANDES SALADES

SUD OUEST (salade, tomate, croûtons, pommes de terre, gésiers et magrets de canard fumés)	15,50 €
SEGUIN (salade, tomate, croûtons, lardons, toast de chèvre chaud)	15,50 €
CESAR (salade, tomate, croûtons, émincé de poulet pané, parmesan)	15,50 €
ITALIENNE (salade, tomate, croûtons, burrata, aubergines, jambon de pays et basilic)	15,50 €
POKE BOWL (riz, avocat, saumon frais, crevettes marinées et fruit du moment)	15,50 €

DESSERTS

Tiramisu au Nutella et Spéculoos	7,50 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Mi-cuit coeur coulant Spéculoos	7,50 €
Tarte Tatin et sa crème fraiche	7,50 €
Tarte au citron destructurée	7,50 €
Île flottante	7,00 €
Charlotte aux fruits de la passion	7,50 €
Flan pâtissier à la vanille	7,00 €
Duo de profiteroles	7,50 €
Royal au chocolat	7,50 €
Trio de profiteroles	8,50 €
Crème brûlée à la vanille	7,50 €
Riz au lait et copeaux de chocolat	7,00 €
Vacherin revisité aux fruits rouges	7,50 €
Suggestion de l'ardoise	7,00 €
Café gourmand	9,50 €
Champagne ou digestif (calva, cognac, get) gourmand	14,50 €

·BISTROT D'ARTHUR·

NOS MENUS

MENU BISTROT

17,90 €
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

MENU ARTHUR

24 €
Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE

- Salade d'avocat et crevettes au curry
- Terrine du moment
- Tarte chaude aux légumes et mozzarella
- Salade de lardons et toasts de chèvre chaud
- Vol-au-vent champêtre
- Soupe à l'oignon, gratinée emmental
- Suggestion de l'ardoise *

PLAT

- Faux-filet grillé sauce au choix, frites fraiches
- Jambonnette de dinde, sauce au cidre, gratin
- Poisson de la criée, riz basmati
- ¼ Poulet rôti fermier et son jus, Frites fraiches
- Boeuf Bourguignon, riz basmati
- Mijoté de dinde au curry, riz basmati
- Curry de légumes
- Suggestion de l'ardoise*

DESSERT

- Île Flottante
- Mousse chocolat
- Duo de Profiteroles au chocolat
- Crème brûlée à la vanille
- Riz au lait et copeaux chocolat
- Café Gourmand **(+3€)**
- Glace 2 boules au choix
- Vacherin revisité aux fruits rouges
- Flan pâtissier à la vanille
- Suggestion de l'ardoise*

***Suggestion de l'ardoise uniquement du lundi au vendredi**

MENU TERROIR

23,00 €
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

29,00 €
Entrée + Plat + Dessert

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 pommes et oignons et moutarde à l'ancienne
- Salade de gésiers de canard
- Burrata crémeuse et son pesto
- Suggestion de l'ardoise *

PLAT

- Super faux-filet, sauce au choix, frites fraiches
- Dos de saumon grillé à l'oseille, linguines
- Andouillette 5A, frites fraiches
- Foie de veau poêlé, sauce porto, écrasé de pommes de terre
- ½ magret de canard, sauce au Cidre, gratin dauphinois
- Bavette d'Aloyau, sauce aux échalotes, frites fraiches
- Confit de canard, sauce moutarde à l'ancienne, Pommes grenailles
- L'assiette végétarienne
- Suggestion de l'ardoise*

DESSERT

- Tiramisu au Nutella et Spéculoos
- Tarte au citron destructurée
- Mi-cuit coeur coulant spéculoos
- Royal au chocolat
- Tarte Tatin et sa crème fraiche
- Charlotte aux fruits de la passion
- Assiette de fromages
- Café Gourmand **(+3€)**
- Glace 3 boules au choix
- Champagne ou digestif Gourmand **(+6€)**
- Fromages Gourmand **(+6€)**
- Suggestion de l'ardoise*

***Suggestion de l'ardoise uniquement du lundi au vendredi**

·BISTROT D'ARTHUR·

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert **36 €**

ENTRÉE

Entrée au choix

ou

(+6€ foie gras de canard)

PLAT

- L'Entrecôte, sauce au choix, frites fraiches
- Côte de cochon normand, moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre
- Magret de canard entier, sauce au cidre, gratin dauphinois
- Filet de bar, sauce du moment, riz basmati
- Souris d'agneau, sauce porto, écrasé de pommes de terre
- L'Entrecôte 500g, sauce au choix, frites fraiches **(+10€)**

DESSERT

Dessert au choix

ou

(+6€ Champagne ou digestif ou Fromages Gourmand)

Nos sauces: Roquefort, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise (température ambiante), Cidre, Camembert, Beurre Maître d'Hôtel, Porto, Echalote, Oseille. Supplément sauce: 1,00 €

Une garniture au choix: Frites « fraiches », Linguines, Poêlée de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz basmati, Gratin dauphinois, Pommes grenailles. Supplément garniture: 2,50 €

COIN DES FROMAGES

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

MENU JUNIOR

12 € Jusqu'à 12 ans

Le menu junior est composé d'une boisson et d'un plat, le dessert vous est offert.

Coca-Cola, Zero, Cherry, Fuze tea, Diabolo, Limonade, Jus de fruits.
Steak haché / Filet de poulet pané / Saucisses de Strasbourg / Poisson du jour
Mousse au chocolat ou Glace 2 boules

·BISTROT D'ARTHUR·

GLACE 2 BOULES

6,50 €

Caramel beurre salé, Vanille, Rhum raisin, Menthe-chocolat, Pistache, Chocolat au lait, Café

SORBET 2 BOULES

6,50 €

Citron vert, Pomme verte, Cassis, Framboise, Fraise, Passion

GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 7,50 €

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée	8,00 €
Café liégeois 2 boules café, café chaud et crème sucrée	8,00 €
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée	8,00 €
Antillaise 2 boules rhum raisin + 2 Cl de rhum, crème sucrée	8,50 €
Trou normand au colonel 2 boules de sorbet pomme + 2 Cl de calvados ou vodka	8,50 €

CAFÉTERIE

Café expresso	2,00 €
Café allongé	2,20 €
Noisette	2,20 €
Café viennois	3,00 €
Décaféiné	2,20 €
Café crème	2,50 €
Thé : Noir, Fruits rouges, Ceylan, Earl Grey	2,70 €
Thé vert à la menthe, tisane et verveine bio	2,70 €
Thé au lait, thé au citron	2,70 €

DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Armagnac, Amaretto	4 Cl	**6,00 €**
Cognac VSOP, Calvados VSOP	4 Cl	**7,50 €**
Get 27, Get 31	4 Cl	**6,00 €**
Bailey's	4 Cl	**6,00 €**
Liqueur Cointreau	4 Cl	**6,00 €**
Liqueur Bénédictine	4 Cl	**6,00 €**
Manzana	4 Cl	**6,00 €**

Irish Coffee	4 Cl	**8,00 €**
Normandy Coffee	4 Cl	**8,00 €**
Amaretto Coffee	4 Cl	**8,00 €**
Rhum Diplomatico	4 Cl	**9,00 €**
Rhum Don Papa	4 Cl	**9,00 €**
Eau de vie : Kirsch, Mirabelle, Poire William, Framboise	4 Cl	**8,00 €**

·BISTROT D'ARTHUR·