

# MENU

•BISTROT D'ARTHUR•  
·BRASSERIE-RESTAURANT·

## CARTE DES VINS

	VERRE 12,5 cl	POT LYONNAIS 46 cl	BOUTEILLE 75 CL
<b>VINS BLANCS</b>			
Chardonnay « Laroche » .....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Sauvignon « Domaine A Deux » .....	5,50 €	18,50 €	28,50 €
Côtes de Gasgogne 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 » .....	-	-	42,00 €
<b>VINS ROSES</b>			
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 .....	-	-	39,00 €
Bandol « Le mas de la Rouvière » .....	-	-	45,00 €
<b>VINS ROUGES</b>			
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 €
<b>LE COIN DES BORDEAUX</b>			
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 €
<b>LE COIN DES GRANDS CRUS</b>			
N'hésitez pas à nous demander la carte de nos vins grands crus.			
Grand cru du moment au verre .....	8,50 €		
<b>LE COIN CHAMPAGNE</b>			
Coupe de Champagne Besserat de Bellefon brut .....			10,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Blanc de Blanc .....			80,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Rosé Brut .....			65,00 €
Champagne Besserat de Bellefon Brut Grande Tradition			55,00 €

## COIN A PARTAGER

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

**· BISTROT D'ARTHUR ·**

## APÉRITIF

Kir vin blanc	12 Cl	<b>4,00 €</b>	Blended Scotch Ballantine's	4 Cl	<b>6,00 €</b>
Framboise, pêche, mûre, cassis			Irish Whiskey Jameson	4 Cl	<b>7,00 €</b>
Coupe de Champagne	12 Cl	<b>10,00 €</b>	Johnnie Walker Black Label 12 ans	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Kir royal	12 Cl	<b>11,00 €</b>	Single Malt Blended Glenlivet	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Coupe Prosecco	12 Cl	<b>7,00 €</b>	Single Malt Aberlour 10 ans	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Martini Bianco/Rosso	8 Cl	<b>6,00 €</b>	Single Malt Knockando 12 ans	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Américano	10 Cl	<b>8,00 €</b>	Blend Togouchi Whisky Japonais	4 Cl	<b>9,00 €</b>
Porto rouge/blanc	6 Cl	<b>5,00 €</b>	Whisky Caol Ila 12 ans	4 Cl	<b>9,00 €</b>
Pastis/Ricard	2 Cl	<b>4,00 €</b>	Whiskey Jack Daniel's	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Rhum Bacardi / Havana	4 Cl	<b>6,00 €</b>	Bourbon Angel's Envy	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Rhum Diplomatico	4 Cl	<b>9,00 €</b>	Gin Gordon's	4 Cl	<b>6,00 €</b>
Rhum Don Papa	4 Cl	<b>9,00 €</b>	Vodka Eristoff	4 Cl	<b>6,00 €</b>
Malibu, Soho litchi	4 Cl	<b>5,00 €</b>	Tequila	4 Cl	<b>6,00 €</b>

\* Supplément soft 3,50€

## COCKTAILS

<b><u>Mojito</u></b> Rhum bacardi/Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, perrier	<b>9,00 €</b>	<b><u>Caïpirinha</u></b> Cachaça, citron vert, cassonade	<b>8,50 €</b>
<b><u>Fiero Spritz</u></b> Martini Fiero, Prosecco, perrier	<b>8,50 €</b>	<b><u>Négroni</u></b> Gin Gordon's, Martini Rosso, Campari	<b>9,00 €</b>
<b><u>Tous nos Spritzs</u></b> St germain, Normandy, Cubain, London	<b>10,00 €</b>	<b><u>Maï-Tai</u></b> Rhum Blanc / Ambré, Cointreau, Jus d'ananas, Orgeat, Citron	<b>9,50 €</b>
<b><u>Matador</u></b> Téquila, Cointreau, Citron vert, Mangue	<b>8,50 €</b>	<b><u>Sans alcool</u></b>	
<b><u>Moscow mule</u></b> Vodka Eristoff, citron vert, menthe, gingerbeer	<b>9,50 €</b>	<b><u>Vibrante Spritz</u></b> Martini Vibrante sans alcool, Schweppes Tonic	<b>6,00 €</b>
<b><u>Cocktails de l'ardoise</u></b>	Selon cocktail	<b><u>Arthur</u></b> Jus de pommes, orange, ananas, pêche	<b>7,00 €</b>

## BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Vittel	50 Cl	<b>4,00 €</b>	Coca, Coca zero, Coca Cherry	33 Cl	<b>3,50 €</b>
Vittel	100 Cl	<b>6,00 €</b>	Fuzetea	25 Cl	<b>3,50 €</b>
San Pellegrino	50 Cl	<b>4,00 €</b>	Orangina	25 Cl	<b>3,50 €</b>
San Pellegrino	100 Cl	<b>6,00 €</b>	Schweppes tonic	25 Cl	<b>3,50 €</b>
Perrier	33 Cl	<b>3,50 €</b>	Bières pression	33 Cl	<b>6,50 €</b>
Sirop à l'eau grenadine, fraise, violette, pêche, citron, menthe, orgeat ...	25 Cl	<b>3,00 €</b>	Bières pression	50 Cl	<b>8,20 €</b>
Diabolo	25 Cl	<b>3,70 €</b>	Bières Bouteilles Ambré, blanche, rouge	33 Cl	<b>5,50 €</b>
Limonade	25 Cl	<b>3,50 €</b>	Desperados	33 Cl	<b>5,50 €</b>
Jus de fruits tomate, ananas, orange, pommes	25 Cl	<b>3,50 €</b>	Bières sans alcool 0%	33 Cl	<b>5,50 €</b>
			Cidre brut	33 Cl	<b>4,50 €</b>
			Cidre brut	75 Cl	<b>12,00 €</b>

## 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 €
Croissant au camembert normand .....	7,50 €
Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux (les 12 = 14 €) .....	7,50 €
Vol au vent champêtre .....	7,00 €
Salade de chèvre chaud et lardons .....	7,00 €
Terrine « Maison » du moment et ses condiments .....	7,00 €
Tatin de boudin noir, pommes et oignons sauce cidre .....	8,00 €
Salade de gésiers de canard .....	8,00 €
Foie gras « Maison » de canard et ses toasts briochés .....	15,00 €
Suggestion de l'ardoise .....	7,00 €
Burrata et son pesto .....	9,00 €
Gratinée à l'oignon .....	7,00 €

## VIANDES GRILLÉES

Faux filet façon « entrecôte » sauce au choix, frites fraîches (≈180 g).....	15,50 €
Super faux filet sauce au choix, frites fraîches (≈230 g).....	19,00 €
Super entrecôte sauce au choix, frites fraîches (≈300 g).....	24,50 €
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 fraîches .....	17,00 €
Andouilette 5A sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches .....	17,00 €
Côte de Boeuf sauce au choix, frites fraîches (≈450 g) .....(pas de cuisson bien cuit).....	32,00 €

**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 « fraîches », Linguines, Poêlée de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz basmati, Gratin dauphinois, Pommes grenaille. 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, saté, gingembre, citronnelle, coriandre) .....	16,00 €
Assiette Végétarienne (tarte chaude de légumes et mozzarella, salade verte) .....	16,00 €

## 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 fraîches .....	17,00 €
Boeuf Bourguignon, riz basmati .....	15,50 €
Mijoté de dinde crémeux aux champignons, 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 grenaille .....	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 fraîches .....	15,50 €
½ de poulet fermier rôti et son jus, frites fraîches .....	19,00 €
Côte de cochon normand, moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre ....	22,00 €

## COIN DES GRANDES SALADES

<b>SUD OUEST</b> (salade, tomate, croûtons, pommes de terre, gésiers et magrets de canard fumés) .....	15,50 €
<b>SEGUIN</b> (salade, tomate, croûtons, lardons, toast de chèvre chaud) .....	15,50 €
<b>CESAR</b> (salade, tomate, croûtons, émincé de poulet pané, parmesan) .....	15,50 €
<b>ITALIENNE</b> ( salade, tomate, croûtons, burrata, aubergines, jambon de pays et basilic) .....	15,50 €
<b>POKE BOWL</b> ( 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 cœur coulant Spéculoos .....	7,50 €
Tarte Tatin et sa crème fraîche .....	7,50 €
Choco-choux .....	7,50 €
Île flottante .....	7,00 €
Charlotte aux fruits de la passion .....	7,50 €
Brioche perdue, glace vanille .....	7,00 €
Duo de profiteroles .....	7,50 €
Nougat Glacé .....	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 €

# 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 chèvre chaud et lardons
- Vol au vent champêtre
  - Gratinée à l'oignon
- Suggestion de l'ardoise \*

### PLAT

- Faux-filet grillé sauce au choix, frites fraîches
  - Jambonneau de dinde, sauce au cidre, gratin
- Poisson de la criée, riz basmati
- ¼ Poulet rôti fermier et son jus, frites fraîches
- Boeuf Bourguignon, riz basmati
- Mijoté de dinde crémeux aux champignons, 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
  - Brioche perdue, glace 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, sauce cidre
  - Salade de gésiers de canard
- Burrata et son pesto
- Suggestion de l'ardoise \*

### PLAT

- Super faux filet, sauce au choix, frites fraîches
  - Dos de saumon grillé à l'oseille, linguines
- Andouillette 5A, frites fraîches
- 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 fraîches
- Confit de canard, sauce moutarde à l'ancienne, Pommes grenaille
  - L'assiette végétarienne
- Suggestion de l'ardoise \*

### DESSERT

- Tiramisu au Nutella et Spéculoos
  - Choco-choux
- Mi-cuit cœur coulant spéculoos
  - Nougat glacé
- Tarte Tatin et sa crème fraîche
- 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

(+6€ foie gras de canard)

### PLAT

- Super 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
- Côte de Boeuf, sauce au choix, frites fraiches  
(+8€)

### DESSERT

Dessert au choix

(+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 « fraîches », Linguines, Poêlée de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz basmati, Gratin dauphinois, Pommes grenaille. 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

### GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 7,50 €

## COUPES GLACÉES

<b>Chocolat liégeois</b>	2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée .....	7,50 €
<b>Café liégeois</b>	2 boules café, café chaud et crème sucrée .....	7,50 €
<b>Dame blanche</b>	2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée .....	7,50 €
<b>Antillaise</b>	2 boules rhum raisin + 2 Cl de rhum, crème sucrée .....	8,50 €
<b>Trou normand au colonel</b>	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, Sencha, tisane et verveine bio .....	2,70 €
Thé au lait, thé au citron .....	2,70 €

## DIGESTIFS

Cognac, Calvados,		Irish Coffee	4 Cl	<b>8,00 €</b>	
Armagnac	4 Cl	<b>6,00 €</b>	Normandy Coffee	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Cognac VSOP,		Rhum Diplomatico	4 Cl	<b>9,00 €</b>	
Calvados VSOP	4 Cl	<b>7,50 €</b>	Rhum Don Papa	4 Cl	<b>9,00 €</b>
Get 27, Get 31	4 Cl	<b>6,00 €</b>	Eau de vie : Kirsch, Mirabelle,		
Bailey's	4 Cl	<b>6,00 €</b>	Poire William, Framboise	4 Cl	<b>8,00 €</b>
Liqueur Cointreau	4 Cl	<b>6,00 €</b>			
Liqueur Bénédictine	4 Cl	<b>6,00 €</b>			
Manzana	4 Cl	<b>6,00 €</b>			