

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 »	-	-	42,00 €
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	-	-	39,00 €
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 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 €

APÉRITIF

Kir vin blanc	12 Cl	4,00 €	Blended Scotch Ballantine's	4 Cl	6,00 €
Framboise, pêche, mûre, cassis			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	12 Cl	11,00 €	Single Malt Blended Glenlivet	4 Cl	8,00 €
Coupe Prosecco	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	8,00 €	Blend Togouchi Whisky Japonais	4 Cl	9,00 €
Porto rouge/blanc	6 Cl	5,00 €	Whisky Caol Ila 12 ans	4 Cl	9,00 €
Pastis/Ricard	2 Cl	4,00 €	Whiskey Jack Daniel's	4 Cl	8,00 €
Rhum Bacardi / Havana	4 Cl	6,00 €	Bourbon Angel's Envy	4 Cl	8,00 €
Rhum Diplomatico	4 Cl	9,00 €	Gin Gordon's	4 Cl	6,00 €
Rhum Don Papa	4 Cl	9,00 €	Vodka Eristoff	4 Cl	6,00 €
Malibu, Soho litchi	4 Cl	5,00 €	Tequilla	4 Cl	6,00 €

* Supplement soft 3,50€

COCKTAILS

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

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

Vittel	50 Cl	4,00 €	Coca, Coca zero, Coca Cherry	33 Cl	3,50 €
Vittel	100 Cl	6,00 €	Fuzetea	25 Cl	3,50 €
San Pellegrino	50 Cl	4,00 €	Orangina	25 Cl	3,50 €
San Pellegrino	100 Cl	6,00 €	Schweppes tonic	25 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	5,50 €
Limonade	25 Cl	3,50 €	Desperados	33 Cl	5,50 €
Jus de fruits tomate, ananas, orange, pommes	25 Cl	3,50 €	Bières sans alcool 0%	33 Cl	5,50 €
			Cidre brut	33 Cl	4,50 €
			Cidre brut	75 Cl	12,00 €

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 (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 €
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches	17,00 €
Côte de Boeuf sauce au choix, frites fraîches (≈450 g)	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

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 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, cogniac, 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
 - Jambonnette 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 coeur 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 fraîches
 - 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 fraîches

(+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

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat chaud et crème sucrée	7,50 €
Café liégeois 2 boules café, café chaud et crème sucrée	7,50 €
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud et crème sucrée	7,50 €
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, Sencha, tisane et verveine bio	2,70 €
Thé au lait, thé au citron	2,70 €

DIGESTIFS

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

· BISTROT D'ARTHUR ·