

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

### Butternut

Œufs parfait cuit à 62°C, velouté de butternut, rapé de marrons, mélange de graines

### Escargot

Cassolette de escargot de bourgogne cuisinés forestière, syphon cancoillotte, coulis de persil

### Pâté Lorrain

Pâté en croûte veau-cochon, clin d'oeuil à mon premier Chef Jean-Claude LAMAZE, servie avec frisé fine et pickles

### Thon

Tranche de thon en gravelax, betterave et pickles de choux rouge, crème d'ouble au raifort, sumac au naturel

## LES PLATS

### Poulpe

Tentacule de poulpe grillé à la plancha, potimarron rôti, pointe de curry, jus de poulpe à la grémolata

### Poisson du moment

Poisson du moment, façon cuisine bourgeoise

### Végétal

Aubergine cuite entière, yaourt à la grec, citron confit, pois chiches, grenade et herbes fraîches

### Cochon

Poitrine de cochon cuite 12h, jus perlé, haricots verts et choux de saison sauté au saté

### Le boeuf prend un vert

Pavé de faux-filet sélection sur carcasse, sauce poivre vert dans la tradition française, allumettes croustillantes

### Volaille

Suprême de volaille Jaune labelle rouge, cuisson en basse température et rôti au beurre, sauce suprême au vin jaune, orge perlé pilaf (supp morilles 5€)

## À PARTAGERS

13€

### Côte de boeuf

90€/KG

Côte de boeuf de race à viande, jus de boeuf, frites allumettes, sucrose croquante

16€

### Copains comme Agneau (pour 2)

43€/pers

Carré d'agneau 7/8 côtes, rôtis au four, Haricots vert au saté, sucrose et frite allumettes

16€

## LES GARNITURES

6€

Garniture supplémentaire au choix :  
frite Allumette /haricots verts/  
sucrose/potimarron au curry

## LES DESSERTS

28€

### Fromage

14€

Sélection de fromages du moment

### Tu me rends baba

14€

Savarin imbibé au sirop agrumes, poire williams pochée, crémeux poire hibiscus

26€

### Citron noisette

14€

Crémeux citron jaune, noisette en textures, meringue croquante

24€

### Chocolat

15€

Mousse au chocolat Valrhona 66% Caraïbe, gel d'orange, crumble cacao fleur de sel, huile d'olive

22€

### Chichi à marseille ou churros à Allicante?

12€

Churros, accompagnés de crème chantilly vanille et sauce pralinée

26€

## LES MENUS



## ARIETIS RESTAURANT

SUIVEZ-NOUS, POUR SUIVRE NOTRE ACTUALITÉ

Prix net en euro, taxes et service compris – Menu hors boisson

Arietis n'accepte pas les chèques



# LES MENUS

## MENU MIDI

Au choix selon  
l'ardoise du jour  
Uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
**25€**

Entrée - Plat - Dessert  
**32€**

## MENU BRUNCH

**Menu 39€**  
**uniquement le samedi midi**

Viennoiserie, Tartine confiture  
beurre

Plat chaud  
Avocado toast, oeuf parfait et  
mélange de graines  
ou

Oeuf bénédicte, sauce hollandaise  
(bacon ou truite fumée) sur muffin`

Plat Sucrée  
pancake, sirop d'érable et chantilly  
ou  
yaourt à la grec, fruits et coulis de  
fruits rouges

Un boisson chaude au choix (café ou  
thé)  
et une boisson fraîche au choix (jus ou  
the glacé maison)

## MENU GOURMAND

Entrée - Plat - Fromage ou  
Dessert  
**45€**

### Butternut

Œufs parfait cuit à 62°C, velouté de butternut,  
rapé de châtaigne, graine

### Volaille

Suprême de volaille cuit basse température  
puis roti au beurre, sauce suprême au vin  
jaune, Orge perlé cuit pilaf (supp morille 5€)

### Fromage

Selection de fromages du moment

ou

### Citron noisette

Crèmeux citron jaune, Noisette en texture,  
meringue croquante,



## ARIETIS RESTAURANT

SUIVEZ-NOUS, POUR SUIVRE NOTRE ACTUALITÉ

Prix net en euro, taxes et service compris - Menu hors boisson

Arietis n'accepte pas les chèques

