



*Toute son équipe vous souhaite la bienvenue.*

*Nous vous accueillons*

*Du Dimanche au Jeudi soir, de 19h00 à 21h30*

*Réservez votre table par téléphone : 04 42 58 59 60*

*(Déjeuner : uniquement sur réservation pour les groupes et séminaires)*

## **En Préambule...**

<b>Mi-cuit de Foie Gras, Chutney du moment</b> <i>Foie Gras « mi-cuit », on toast, Chutney of the moment</i>	<b>16.00€</b>
<b>Roulé de Saumon Mariné à l'Aneth et sa Farce au Thon et au Crabe</b> <i>Roll of Salmon Marinated with Dill and his Tuna and Crab Stuffing</i>	<b>12.00€</b>
<b>Carpaccio de Boeuf Charolais, Parmesan, Câpres, Toast de pain Bio, Tartare de Légumes</b> <i>Beef Carpaccio, Parmesan cheese, Capers, Toast of Organic bread, Vegetable tartare</i>	<b>10.00€</b>
<b>Petite Salade Italienne (Jambon Cru, Mozzarella, Artichaut)</b> <i>Raw Ham, Mozzarella, Artichoke</i>	<b>9.00€</b>
<b>Petite Salade « Caesar », aiguillettes de poulet poêlées</b> <i>"Caesar" Salad, Fried Chicken</i>	<b>9.00€</b>
<b>Petite Salade Végétarienne</b> <i>Vegetarian Salad</i>	<b>9.00€</b>

## **Les Salades Repas**

<b>Carpaccio de Boeuf Charolais, Frites et Salade Verte</b> <i>As Main Course With French Fries and Green Salad</i>	<b>16.00€</b>
<b>Salade Italienne (Jambon Cru, Mozzarella, Artichaut)</b> <i>Raw Ham, Mozzarella, Artichoke</i>	<b>16.00€</b>
<b>Salade façon « Caesar », aiguillettes de poulet poêlées</b> <i>"Caesar" Salad, Fried Chicken</i>	<b>16.00€</b>
<b>Salade Végétarienne</b> <i>Vegetarian Salad</i>	<b>14.00€</b>

# Côté Mer

**Filet de Bar Grillé au Sel, Sauce Vierge aux Crevettes**  
*Salt Grilled Bar Fillet, Virgin Shrimp Sauce*

**21.00€**

**Poisson du Jour, selon arrivage**  
*Fish of the day, according to arrival*

**Prix du marché, nous consulter**

# Côté Terre

**Ballottine de Poulet aux Champignons des Bois**  
*Chicken ballottine with wild mushrooms*

**20.00€**

**Faux Filet d'Agneau Cuit à Basse Température, Jus Court au Thym** 23.00€  
*Fillet of Lamb Cooked at Low Temperature With Thyme Sauce*

**Noix d'Entrecôte Black Angus Poêlée, Frites et Salade Verte**  
*Black Angus Beef Steak, French Fries and Green Salad*

**22.00€**

**Côte de Porc « Duroc de Batallé » Rôti, Jus Façon Charcutière**  
*Roasted Pork Chop "Duroc from Batallé", sauce "Charcutière"*

**19.00€**

# La Gourmandise

**Soufflé Mandarinine** 8.00€  
*Mandarin « Soufflé »*

**Feuilletine Chocolat Croquant Noisette** 8.00€  
*Feuillantine Chocolate Crunchy Hazelnut*

**Café ou Thé Gourmand**, assortiment de mignardises (surprise du chef) 8.00€  
*Coffee or Tea Gourmand, Assortment Of Sweets (Chef's Surprise)*

**Crumble au Fruits Rouges** 8.00€  
*Red Berries Crumble*

**Tartelette au Citron Meringué** 8.00€  
*Tartlet With Lemon Meringue*

**Assiette de Fromages, mesclun de salade** 10.00€  
*Cheese platter, salad mesclun*

## Glaces et Sorbets

**Une Boule** 3.50€

**Deux Boules** 5.50€

**Trois Boules** 7.00€

**Glaces** : Ananas Rôti, Café Arabica, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Menthe Chocolat, Vanille Bourbon.

**Sorbets** : Citron Vert, Framboise.

**Toute l'équipe du restaurant de l'ARBOIS vous souhaite un excellent appétit.**

*The whole team at ARBOIS restaurant wishes you an excellent appetite.*

# **Le Coin des « Petits » : 10,00€**

## ***Un Verre***

***Sirop ou Limonade***

*Syrup or Lemonade*

\* \* \*

## ***Un Plat***

***Steak Haché / Filet de Poisson / Filet de Volaille  
avec Pates ou Frites***

*Chopped Steak or Fish Fillet or Chicken Fillet  
with Pasta or French Fries*

\* \* \*

## ***Un Dessert***

***Une Boule de Glace / Salade de Fruits / Yaourt***

*Scoop of Ice Cream or Fruit Salad or Yogurt*

***Et en plus.... Une Surprise***

*Menu jusqu'à 12 ans*