

LE MENU DE L'ARROSOIR

LES TAPAS... OU LES ENTRÉES!
C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ !

| | |
|--|-----------------|
|  DÉS DE FOCACCIA PICKLES DE JALAPENOS ET CRÈME BALSAMIQUE | 6 |
| TEMPURA DE CREVETTES SAUCE AIGRE DOUCE, SALADINE | 2PCES 11 |
|  HOUMOUS A L'AIL DES OURS SÉSAMES ET PAIN GRILLÉ | 9 |
|  BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS POMMES ET PESTO A L'AIL DES OURS | 17 |
|  CAROTTES RÔTIES AU SIROP D'ÉRABLE, NOIX DE CAJOU POIS CHICHES ET GRENADES | 15 |
| CEVICHE DE BAR AUX FRUITS DE LA PASSION CORIANDRE ET PICKLES | 16 |
| POULPE GRILLÉ, CIME DI RAPA ET MOZZARELLA STRACCIATELLA | 18 |
| PETIT TARTARE DE BOEUF CLASSIC SERVI AVEC SALADINE ET TOASTS | 16 |
| PETIT TARTARE DE BOEUF DE L'ARROSOIR SERVI AVEC SALADINE ET TOASTS (TAPENADE DE TRUFFE, GRANA PADANO, RUCOLA ET TOMATES SÉCHÉES) | 17 |
| PETIT TARTARE DE BOEUF THAÏ (BASLIC THAÏ, CACAHUÈTES, CORIANDRE, SÉ- SAME, OIGNONS TIGES, CITRONELLE ET POUSSÉS MUNGO) SALADINE ET TOASTS | 17 |
|  SAMOSSAS AUX LÉGUMES ET SAUCE TOMATES PIMENTÉES | 12 |
|  SALADE MÊLÉE COMPOSÉE (MESCLUN, CAROTTES, RADIS, BETTERAVE) | 9 |
| PANNA COTTA DE DUO D'ASPERGES SALADINE, TRUITE FUMÉE ET JAUNE D'OEUF RÂPÉ | 16 |
| FRICASSÉE D'ASPERGES AUX MORILLES SALADINE ET JAUNE D'OEUF RÂPÉ | 17 |
| PETIT TARTARE DE SAUMON SERVI AVEC SALADINE ET TOASTS (AVOCATS, POMMES VERTES, GRENADES, ÉCHALOTES ET CRÈME FOUETTÉE AU WASABI) | 16 |
| PANACHÉ DE POISSONS ET CRÈME AUX BAIES ROSES, POUSSÉS DE SALADINE (FILETS DE TRUITE FUMÉE, MAQUEREAU, SAUMON ET FLÉTAN) | 18 |

LES VIANDES ET POISSONS

POULPE: ESPAGNE / BAR: FRANCE OU GRÈCE / SAUMON : NORVÈGE OU ÉCOSSE / DORADE: GRÈCE

BOEUF: SUISSE / POULET : SUISSE / AGNEAU: AUSTRALIE / PORC: SUISSE

LE TARTARE DE SAUMON - SAUMON FRAIS LABEL ROUGE, AVOCATS, 36
POMMES VERTES, GRENADES, ÉCHALOTES ET CRÈME FOUETTÉE AU WASABI.
SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE

LE TARTARE DE BOEUF THAÏ (180 GR) TARTARE DE BOEUF, BASLIC THAÏ 37
POUSSES MUNGO, CACAHUËTES, CORIANDRE, CITRONNELLE. SERVI AVEC FRITES
MAISON ET TOASTS

LE TARTARE DE BOEUF DE L'ARROSOIR (180 GR) TARTARE DE BOEUF 38
TAPENADE DE TRUFFE, GRANA PADANO, RUCOLA, ÉCHALOTES ET TOMATES
SÉCHÉES SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE

LE SUPRÊME DE POULET FARCI AUX MORILLES ET ASPERGES - 37
SUPRÊME DE POULET JAUNE FARCI AUX MORILLES ET AUX ASPERGES, ÉCRASÉ
DE POMMES DE TERRE, JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET SAUCE AUX MORILLES

LE POULPE ET STRACCIATELLA DE MOZZARELLA - TENTACULE DE 42
POULPE GRILLÉE SUR SON LIT DE CIME DI RAPA, MOZZARELLA STRACCIATELLA,
SAUCE VIERGE À L'HUILE D'OLIVE ET TOMATES SERVI AVEC POMMES DE TERRE
GRENAILLE SAUTÉES

LE BURGER - STEAK DE BOEUF, PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ, 29
CHEDDAR, BACON, CRUDITÉS ET MAYONNAISE AUX TOMATES SÉCHÉES ET
ESTRAGON. SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE

LA SOURIS D'AGNEAU - SOURIS D'AGNEAU EN CUISSON LENTE DANS SON 41
JUS CORSÉ AU VIN ROUGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FRAIS
ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES COLORÉS

LE CEVICHE DE BAR - CEVICHE DE BAR, SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION, 35
PICKLES DE LÉGUMES, CORIANDRE, OIGNONS ROUGES
SERVI AVEC UNE BELLE SALADE MÊLÉE

LE FILET DE DORADE DU CHEF - FILET DE DORADE RÔTIE, ROU- 37
GAILLES MALGACHE (MANGUES, TOMATES, ECHALOTTES ET CITRON)
TAGLIATELLES CROQUANTES DE LÉGUMES ET RIZ PARFUMÉ

LE RISOTTO AUX GAMBAS - RISOTTO ONCTUEUX AU SAFRAN ET 37
GAMBAS RÔTIES, TUILE DE GRANA PADANO ET PETITES POUSSSES

LES PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGAN

- LES SPAGHETTI ALLA CHITARRA ET BURRATA** - SPAGHETTI ARTISANAUX, BURRATA, TOMATES CERISES ET PESTO MAISON À L'AIL DES OURS 27
- LE BURGER VÉGAN**- PAIN ARTISANAL, STEAK DE POLENTA ET PETITS LÉGUMES, LÉGUMES GRILLÉS, MAYONNAISE AU TOFU ET CRUDITÉS. SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE 25
- LA SALADE TIÈDE DE CAROTTES RÔTIÉS**, CAROTTES BICOLORES RÔTIÉS AU SIROP D'ÉRABLE, NOIX DE CAJOU TORÉFIÉES, GRENADES ET POIS CHICHES 25
- LES TAGLITELLE**, TAGLIATELLE ARTISANLES AUX MORILLES ET AUX ASPERGES VERTES 29

LE COIN ENFANTS

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** - SPAGHETTI ARTISANAUX, SAUCE TOMATES ET PESTO MAISON 17
- TEMPURA DE CREVETTES** - 3 PIÈCES DE TEMPURA DE CREVETTES FRITES MAISON ET SALADINE 18

LES DESSERTS

- COCKTAIL MI AMOR** (GIN, FRUITS ROUGE) ET SORBET ARTISANAL PASSION 15
- CAFÉ GOURMAND** AVEC UNE BOISSONS CHAUDES À CHOIX 15
- MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON (10MN DE CUISSON)** COEUR COULANT À LA PISTACHE ET GLACE ARTISANALE VANILLE 12
- CHEESECAKE AU SÉSAME NOIR** ET SORBET FRAMBOISE 13
- PANNA COTTA À LA MANGUE** ET COULIS DE FRUITS ROUGES 10
- COUPE ESPRESSO MARTINI** (VODKA, ESPRESSO ET KHALUA) ET GALCES ARTISANALES CHOCOLAT ET CACHUÈTE 15
- GLACES ARTISANALES** VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAMBOISE CACAHUÈTE, PASSION, CAMEL BEURRE SALÉ 5

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT ET UN AGRÉABLE MOMENT
À L'ARROSOIR !

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !