Carte des mets

Chers Clients,

« Aux Arcades », nous sommes soucieux de bien vous recevoir et mettons tout en œuvre pour vous satisfaire et vous faire passer un agréable moment.

Nous avons réalisé une toute nouvelle carte du restaurant avec des chefs de cuisine, soucieux de vous faire découvrir de beaux produits, sélectionnés chez des producteurs de talents afin que vous gardiez le meilleur souvenir de notre rencontre et de votre repas.
Les chefs se mettent aussi à votre écoute pour vous conseiller
dans l'organisation de vos banquets.
Notre sommelier vous propose de découvrir notre carte des vins
en vous fournissant pour chaque plat un accord mets/vins.

Nous vous souhaitons un très bon appétit.

La Direction
Gérard SPITONI

Entrées & Salades

Salade Périgourdine au Magret de Canard fumé, dés de foie gras
& gésier confits, figues rôties 16.00 €

Salade de Gambas & Saint Jacques snackées, salicornes en vinaigrette balsamique
et son croustillant au sésame 17.00 €

Salade au poulet mariné « Thaï »,
Légumes croquants à la coriandre, soja & huile de sésame (entrée) 12.00 €
(plat) 16.00 €

Salade César & Volaille en cuisson douce, dés de chéddar
Croûton & parmesan (entrée) 12.00 €
(plat) 16.00 €

Tartare de Saumon Bomelos Pomme Granny, dés de concombres
& Halloumi, Vinaigrette de Grenade et baguettine toastée 14.50 €

Chardonnay Preigne le Vieux 2016 IGP d'OC *25.00 €*

Carpaccio de Bœuf ; roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano 14.00 €

Capelleti au bouillon 15.00 €

Foie Gras de Canard « Rougié » mi-cuit, brioche toastée,
Confit rhubarbe, cerise Amarena & amandes fraîches 17.00 €

Septentrion 2016 AOP *26.00 €*

Minute de Langoustine croustillante à la citronnelle, sauce aigre douce,
Gelée de tomates à l'hibiscus & tartare de tomates vertes 18.00 €

Sancerre Domaine Laloue 2015 AOP *Btl 32.00 €*
½ Btl 19.00 €

Buffet de Hors d'Œuvres À volonté

(Du lundi au vendredi midi)

Midi 12.00 €

Soir 15.00 €

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines

Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Iodés

Alliance de Daurade & Rouget rôties crémeux de petits pois mentholé 19.00 €
Chardonnay Preigne le Viaux 2016 IGP d'Oc *25.00 €*

Sole Meunière & beurre noisette 24.00 €
Saint Véran, Cuvée vers les monts 2016 AOP *32.00 €*

Filet de Turbot des côtes Atlantique grillé sauce Choron, légumes du moment
26.00 €
Chablis 1 er Cru, La Chablisienne, 2013 AOP *46.00 €*
½ Blle *25.00 €*

Bar de Ligne Sauvage, snacké sur peau,Jus Piperade (Olives, poivrons tomates) 29.00 €
Hortus Blanc Pic Saint Loup 2016 AOP *29.00 €*

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Sanguines

Pièce de filet ibérique grillée, jus à la truffe Noire — 24.00 €
Domaine St Georges D'Ibry IGP 2015 — *25.00 €*

Filet de bœuf sauce au poivre vert, poêlée de champignons du moment — 25.00 €
Givry, Domaine Mouton 2015 AOP — *41.00 €*

Cœur de Ris de veau poêlé, jus à la fleur de Sureau, poires & oseille — 26.00 €
Crozes Hermitage Clairemont 2016 AOP — *43.00 €*

Escalope de veau à la crème, champignons du moment — 18.00 €
Château la Tonnelle cru Bourgeois Médoc 2014 AOP — *33.00 €*
½ Blle — *19.00 €*

Pièce du Boucher grillée (selon arrivage) — 16.00 €

Les Suggestions du Chef…

Tartare de bœuf — 16.00 €

Côte à l'Os Angus, sauce béarnaise ou sauce au poivre 350gr.environ — 29.00 €
Haute Côte de Nuit (Damme Huguette) AOP — *32.00 €*

Entrecôte Angus — 25.00 €
Château du Maine Barral Graves AOP 2010 — *36.00 €*

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Plateau de Fromages affinés
8 €

Menu Végétarien & Vegan 25 €

Assiette de crudités

Tarte Fine de légumes au Pesto

Salade de fruits

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines

Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Desserts au choix

Pour finir en délicatesse, pensez à commander
Votre plaisir sucré en début de repas

Buffet de desserts à volonté	9.50 €
Coupe de Glaces (Dame Blanche, Colonel, Melba selon arrivage, Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Coupe Tutti frutti)	7.00 €
Minute de chocolat coulant, glace vanille façon capuccino	8.50 €
Crème brûlée Vanille Bourbon	8.00 €
Sorbet (Citron, Framboise, Pomme, orange, pêche,...)	7.50 €
Profiteroles aux Chocolat	9.00 €

En accompagnement de votre dessert...

Verre de Porto réserve rouge 10 ans	*6.00 €*
Verre de Gewurztraminer « Haeffelin » 2015	*5.80 €*

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Menu Enfant 10 €

(Accompagnement au choix, frites, pâtes ou riz)

Escalope de Volaille à la crème

Ou

Steak haché

Ou

Jambon blanc

Dessert

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines

Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché

Menu Dégustation
61.00€ / 6 services

Au choix :

1 entrée

1 Poisson

Entre deux

1 Viande

Plateau de Fromages

1 Dessert

L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché