

# "Chez Arno"

## Les Entrées

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
Terrine de foie gras	15,00 €	
Salade de radis noir, poire, coriandre fraîche, vinaigrette à l'orange	6,50 €	
Filets de harengs, pommes de terre à l'huile	8,00 €	15,00 €
Terrine de lapin aux pistaches	8,50 €	15,00 €
Pleurottes poêlées, sauce foie gras	9,50 €	17,00 €
Petite salade verte d'accompagnement	4,00 €	

## Les Suites

Faux-filet/entrecôte de bœuf, sauce maison	27,00 €
Tartare de bœuf (220g) coupé au couteau et assaisonné	22,00 €
Médallions de veau, sauce à l'orange	26,00 €
Aiguillette baronne mijotée, sauce aux cèpes	25,00 €
Filet de barbue poêlée, sauce beurre citron (selon arrivage)	27,00 €
Ris de veau aux morilles	33,00 €
Tête de veau sauce Gribiche	22,00 €

*chaque plat est servi avec sa garniture de légumes et autres*

Sauce morilles avec un supplément de 8€

## Les Desserts

Fromage frais à la crème	6,00 €
Assiette de fromages	8,50 €
Baba au rhum servi tiède	7,50 €
Crème brûlée à la vanille	7,50 €
Gâteau au chocolat, crème anglaise	7,50 €
Salade d'orange au gingembre	7,00 €
Boules de glace ou sorbet (+2€ pour Chantilly)	l'unité 2,50 €
Coupe Colonel: sorbet citron et vodka (2 boules)	8,50 €
Coupe Alsacienne: sorbet et eau de vie de poires (2 boules)	8,50 €

**Tous nos plats sont cuisinés ici**

Viandes françaises

liste des allergènes à disposition

Prix, taxes et services compris