

"Chez Arno"

Les Entrées

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
Terrine de foie gras	15,00 €	
Fond d'artichaut et champignons de Paris en salade, sauce crème citron	8,50 €	
Filets de sardines fraîches marinés à la grenobloise	8,50 €	17,00 €
Terrine de lapin aux pistaches	8,50 €	15,00 €
Asperges blanches/violettes, sauce hollandaise	8,50 €	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 €
Magret de canard poêlé, sauce vigneronne	26,00 €
Gigot d'agneau au four, jus à l'ail et au thym réduit	26,00 €
Filet de merlu de ligne poché sauce beurre citron (selon arrivage)	24,00 €
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 €
Coupe de fraises françaises (+2€ pour Chantilly)	7,50 €
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