



BRASSERIE CAROUGEOISE

CAFE-RESTAURANT
ARCOOP

À PARTAGER

Guacamole Maison Chips de maïs	11.00	La planche de charcuterie	25.00
Tarte flambée Alsacienne Crème fraîche, lardons, oignons, fromage blanc	16.50		

ENTRÉES

Chèvre chaud pané Miel & amandes Frisée aux lardons Entrée 13.00 Plat 25.00		Salade César Poulet rôti, oeuf dur, croûtons, tomates Entrée 13.00 Plat 24.00	
Avocat gambas à notre façon 19.00 Vinaigrette sureau & agrumes		Salade mêlée 12.00	
Croque-monsieur maison 19.00 Jambon blanc, Abondance, Petite mêlée		Poulpe rôti au paprika 19.00 Espuma de chorizo, pop-corn	
Oeuf Mayonnaise, 18.00 Poireaux vinaigrette & céleri rémoulade Crème fouettée aneth/citron		Assiette de viande des Grisons 25.00 Cornichons & salade verte	
Malakoff & salade mêlée 21.00 (3 pièces)		Fricassée d'escargots et 25.00 Champignons de bois Pain de campagne et lard Carougeois	
Opéra de foie gras 26.00 Pain de Gênes à la pistache, Compotée de cerises		Cookie sablé basilic parmesan 19.00 Tartare de tomates au balsamique et Burrata crémeuse	
		Blinis de potimarron, 22.00 Houmous de betterave & saumon gravlax Crème fouettée aneth/citron	



BRASSERIE CAROUGEOISE

CAFE-RESTAURANT
ARCOOP

PLATS

Butternut rôti 28.00 Féta, miel, noix et salade verte	Moules marinière & frites 29.00
Cordon bleu de volaille 36.00 Appenzeller, viande des Grisons Sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au beurre-noisette	Moules safran & Champagne 31.00 Frites
Choucroute royale 36.00 Saucisse de Vienne, Lard fumé et salé échine fumée et salée, Saucisse fumée Pomme vapeur	Omble chevalier 38.00 Risotto de céleri, Beurre-noisette aux amandes
Secreto de porc en basse température 34.00 Mousseline de pommes de terre, Petit jus à l'échalote et carottes braisées	L'Entrecôte beurre Café de Paris à notre façon 39.00 (servie bleu saignant ou à point) Frites
Pressé d'agneau confit 39.00 Polenta crémeuse, Petit jus au thym citron	Burger de veau 29.00 Béarnaise maison, pickles d'oignons, Cornichons, tomates, salade, Frites
Vol-au-vent. du Chef 36.00 Veau, volaille, morilles, Pommes de terre fondantes	Tartare de boeuf & frites 36.00
Magret de canard rôti aux Figs & miel 38.00 Purée de patates douces et haricots verts	Tartare de boeuf truffé 38.00 (Tuber magnatum) Frites
	Aile de raie à la Grenobloise 34.00 Beurre-noisette, câpres, Croutons, mousseline de pommes de terre
	Cocotte de lotte à la fine Champagne 38.00 Pommes de terre safranées, petits légumes

Nos prix inclus la TVA : 8,1 %

*Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes,
la provenance de nos produits affichée en salle de restaurant*