



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	19.50

... ENTRÉES ...

Salade mêlée et légumes crus	12.00	Tatin d'asperges vertes et champignons de Paris	22.00
Cromesquis d'agneau Houmous de petit pois, condiment menthe yaourt	23.00	Oeuf poché et sabayon truffé	
Malakoff & salade verte (3 pièces)	23.00	Tartare de gambas Avocat, grenade, citron vert Vinaigrette sureau	23.00
Poulpe rôti au paprika Espuma de chorizo	23.00	Ravioles de crustacés Sauce écrevisses	23.00
'Burrata di buffala' sur son cookie Parmesan, basilic, tartare de tomates	21.00	Aubergine confite au Miso Feta, mûres fraîches Vinaigrette aux fruits rouges	20.00
		Foie gras maison au torchon Chutney de figes et brioche artisanale	26.00

Nos prix inclus la TVA : 8,1 %

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

PLATS

Choux-fleur rôti au curry doux 29.00 Pois chiche croustillants, houmous, Grenade	Choucroute royale 39.00 Saucisse de Vienne, Lard fumé et salé, échine fumée, saucisse fumée Pommes vapeur
Burger de veau 34.00 Béarnaise maison, pickles d'oignons, Cornichons, tomates, salade, Frites	Tartare de boeuf & frites 38.00
Souris de porc confite à la bière ambrée 35.00 Courgettes braisées, Mousseline de pommes de terre	Tartare de boeuf truffé et sa burrata crémeuse (Tuber magnatum) Frites 39.00
Vol-au-vent du Chef 38.00 Veau, volaille, morilles, Pommes de terre fondantes	Tartare de gambas 39.00 Avocat, grenade, citron vert, Vinaigrette sureau, Riz vinaigré
Cordon bleu de volaille 39.00 Appenzeller, viande des Grisons Sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au beurre-noisette	Canard en deux façons 41.00 Le magret rôti au miel et framboises, La cuisse confite en pastilla, Millefeuille de pommes de terre
Agneau confit façon Wellington 40.00 Petit jus truffé (Tuber magnatum), Mousseline de pommes de terre	Filet de dorade soufflé 39.00 Sabayon aux écrevisses, Artichaut poivrade et mousseline de carottes caramélisées
Thon Mi-cuit aux pistaches 39.00 Légumes grillés au sésame Sabayon yuzu gingembre	Pressé de veau confit aux olives Kalamata 40.00 Jus corsé au Chorizo, Polenta crémeuse
Tataki de boeuf 41.00 Façon 'Tigre qui pleure', Chimichurri Guacamole et frites	

Notre plat signature
39.00 (Hors réductions)

Coeur de Rumsteck grillé

Façon 'Rossini'
Petit jus truffé, frites et petits légumes

Béarnaise maison
Frites et petits légumes