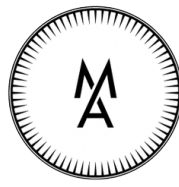




Maison Arquier
HÔTEL RESTAURANT

— Notre Carte —



Maison Arquier
HÔTEL RESTAURANT

Un peu d'histoire pour vous mettre en appétit...

Bâtie sur les bords de l'Arc, cette ancienne papeterie a été transformée en auberge lors de la construction de l'Aqueduc de Roquefavour en 1842. Et pendant 160 ans, elle a été exploitée par les descendants du Sieur Arquier.

L'Aqueduc de Roquefavour, d'une longueur de 393 mètres, et d'une hauteur de 82,65 mètres sert à l'acheminement de l'eau de la Durance à Marseille.

Sa construction a commencée en 1841 et achevée en 1847. Il est toujours en activité de nos jours.

D'une architecture largement inspirée par le pont du Gard, il est près de deux fois plus haut que ce dernier. Il s'agit du plus haut aqueduc en pierre du monde.

L'Arc est un fleuve côtier du sud de la France. Le nom provençal est lou Lar, le nom français ne lui correspond pas et semble avoir été choisi par un enquêteur ne connaissant pas la langue locale lors des relevés topographiques.

L'Arc prend sa source entre Saint-Maximin la Sainte Baume et Pourcieux à 493 mètres d'altitude, au pied du mont Aurélien (879 m) et se jette dans l'étang de Berre.





Nos Formules

Ces formules vous sont proposées le midi du lundi au vendredi uniquement

Plat du jour = 19€

Entrée du jour + plat du jour = 24€

Plat du jour + dessert du jour = 24€

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour = 29€



À Partager

Planche de charcuteries (jambon cru ibérique Cebo de Campo, coppa, rosette artisanale, lonzo origine Espagne, Corse et France) 24€

Planche de fromages de la fromagerie Fanon à Palette (rocamadour fermier, pithiviers au foin, comté 18mois, morbier) 20€

Planche mixte (Planche de charcuteries et fromages) 26€



Nos Entrées

Oeuf parfait façon meurette 10€

Gravlax de saumon, pickles de légumes et crème wasabi 12€

Foie gras (français), brioche toastée, chutney mangue gingembre 18€

Maison Arquier
Nos Plats

Pressé de paleron à l'estragon comme un parmentier	26€
Demi magret de canard, polenta snackée, jus framboise	28€
Gambas à la plancha, risotto crème chorizo	27€
Linguines sauce tomates, et légumes rôtis au thym	22€
Tartare du moment, frites maison	22€
Pièce du boucher du moment, frites maison, sauce du moment	selon arrivage

Maison Arquier
Menu Pitchoun - 15€

Sirop ou jus au choix
Poulet pané ou Poisson du moment
Frites maison ou Légumes de saison
Mousse au chocolat

Maison Arquier
Nos Desserts

Café gourmand	10€
Thé gourmand	12€
Champagne gourmand	15€
Tartelette poire, amandes, et chocolat	10€
Crème brûlée vanille	8€
Chou craquelin, crème de marron	11€
Assiette de fromages de la fromagerie Fanon à Palette (rocamadour fermier, pithiviers au foin, comté 18mois, morbier)	8€



Nos Boissons

Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, pac, orgeat, pêche)	3.30€
Limonade - 33cl	4.20€
Diabolo	4€
Schweppes tonic ou agrumes - 25 cl	4€
Perrier - 33 cl	4€
Orangina - 25 cl	4€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro - 33 cl	4€
Bitter San Pellegrino - 20 cl	4€
Fuzztea Pêche - 25 cl	4€
Thé Glacé (pêche, citron, menthe)	6€
Café frappé	6€
Pago (orange, pomme, fraise, tomate, ananas, A.C.E) - 20 cl	4€
Supplément sirop	0.70€



Nos Bières

Bière pression (Heineken) - 25 cl	4€
Pinte pression (Heineken)	7,5€
Hoegaarden blanche - 33 cl	6€
Leffe blonde ou brune - 33 cl	6€
Heineken sans alcool - 33 cl	5€
Corona - 33cl	7€



Nos Boissons Chaudes

Café expresso	2.50€
Double expresso	4.50€
Café allongé	2.70€
Café décaféiné	2.60€
Noisette	2.80€
Café crème	2.90€
Cappucino	4€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	5,5€
Notre sélection de thés Damman (gun powder, darjeeling, verveine)	4€
Thés Mariages Frères	8€
Irish coffee (café, whisky irlandais, sucre de canne, crème)	8€



Nos Eaux Minérales

Evian plate ou perrier fines bulles	6,5€
-------------------------------------	------

Nos Apéritifs et Spiritueux

Coupe de Champagne Joseph Perrier - 12 cl	10€
Whisky JB - 4 cl	8€
Pastis 51, Ricard ou Casanis - 2 cl	3.50€
Kir (cassis, mûre, pêche) - 10 cl	4,3€
Kir royal (Champagne cassis, mure, pêche)	12€
Martini Blanco ou Rosso - 8 cl	5€
Campari - 8 cl	5€
Porto Offley Blanc ou Rouge - 8 cl	5€

Whisky / Scotch

Jack Daniel's	9€
Chivas Regal	10€
Nikka from barrel	12€

Rhums

Diplomatico	9€
Don Papa	12€
Zacapa	12€

Gins (et tonic +3€)

Citadelle Gin de France	10€
Hendrick's	12€
Bombay Sapphire	12€

Nos Cocktails

Ti Punch - rhum, citron vert, cassonade	8€
Mojito Classique, Passion ou Framboise - rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, perrier	11€
Mojito Royal - rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, champagne	14€
Margarita - tequila, citron pressé, sucre de canne	10€
Bloody Mary - vodka, citron pressé, jus de tomate, sel de céleri, tabasco	10€
Gin Fizz - gin, citron pressé, schweppes, sucre de canne	10€
Pina Colada - rhum, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne	10€
Tequila Sunrise - tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	10€
Sex on the Beach - vodka, cointreau, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	10€
Caïpirinha - cachaça, citron vert, sucre	11€
Cosmopolitain - vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry	10€
Long Island - gin, rhum, vodka, tequila, cointreau, citron pressé, coca-cola	10€
Métropolitain - vodka, crème de cassis, citron vert, jus de cranberry	10€
Moscow/London Mule - vodka ou gin, citron vert, ginger beer	11€
Spritz - aperol, prosecco, perrier	11€

Nos Mocktails

Virgin Mojito Classique, Passion ou Framboise - citron vert, cassonade, menthe fraîche, perrier	7€
Virgin Sex on the beach - jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	7€
Virgin Pina colada - jus d'ananas, lait de coco	7€
Crodi Spritz - crodino, eau pétillante, tranche d'orange	7€
J'aime - citron vert, citron jaune, menthe, eau pétillante	7€