



Maison Arquier

HÔTEL RESTAURANT

CARTE DES PLATS

SUR LE POUCE

Planche de charcuterie. (Origine France/Espagne) <i>(Lonzo, coppa, jambon cru ibérique, saucisson)</i>	17€
Planche de fromage de Fanon. <i>(Varie suivant l'envie du Chef et la saisonnalité)</i>	15€
Pâté de campagne des Alpes de Hautes Provence. <i>(Suivant arrivage : taureau, porc ou agneau français)</i>	14€
Notre croque truffe croustillant. (Origine France) <i>(Crème épaisse, truffe, jambon blanc, emmental)</i>	19€
Mix friture sauce pimentée. <i>(Gambas et encornets panko, gyozas au poulet)</i>	16€

NOS PIZZAS À PARTAGER

Pizza tomate fromage ou anchois ou moitié-moitié. <i>(Pulpe de tomate, mozzarella, tomates cerises, emmental, origan, basilic)</i>	13€
Pizza chèvre. <i>(Crème épaisse, miel, chèvre, noix, origan)</i>	15€
Pizza italienne <i>(Pulpe de tomate, jambon cru ibérique, buratta 125gr, basilic, pesto, roquette, origan)</i>	18€
Pizza à la truffe noire. <i>(Crème épaisse, truffe, parmesan, roquette)</i>	26€

NOS ENTRÉES

Poireaux vinaigrette brûlés, agrumes, framboises. <i>(Poireaux, ail, orange sanguine, œufs de tobiko)</i>	15€
Asperges vertes de Provence façon mimosa truffé. <i>(Œufs, asperges, mayonnaise raifort, chou-fleur)</i>	16€
Salade Caesar : <i>(Romaine, câpres, anchois, parmesan, chips de lard, sauce Caesar)</i>	
• Poulet aux céréales.	16€
• Saumon fumé.	19€
Tataki de saumon ponzu, céréales soufflés, oignons pickles. <i>(Pousses d'herbes, cébette)</i>	18€

NOS POISSONS

Pavé de maigre grillé, coulis de piquillos et fèves. <i>(Mini poivrons, balsamique)</i>	24€
Lotte à la grenobloise, tombée d'épinard. <i>(Câpres, croûtons, orange sanguine, noisettes, persil frit)</i>	26€

Thon crispy épicé, crème de wasabi. 30€
(Chapelure panko, feuille de bananier)

NOS INCONTOURNABLES DE LA MAISON ARQUIER

Tartare de bœuf à l'italienne classique ou « aller & retour ». (Origine France) 24€
(Tomates confites, parmesan, pistou, câpres)

Notre sole façon meunière 3/400gr. 42€
(Beurre noisette, citron jaune et vert)

Entrecôte Angus 300gr net. (Origine Irlande/France) 34€

Burger Buns Arquier. (Origine France) 25€
(Steak, tomate, oignon rouge et frit, lard, emmental, sauce barbecue)

Risotto Primavera 23€
(Risotto Arborio, haricots verts, petits pois, pois gourmands, parmesan)

NOS VIANDES

Paleron de bœuf braisé 12h, glacé sauce vin rouge. (Origine UE) 24€

T-Bone de veau, suc asiatique. (Origine France) 29€
(Mix soja, herbes, nori, sésame)

Suprême de volaille, sauce Satay, pop-corn. (Origine France) 26€
(Baby maïs, cébette, pousses d'herbes)

GARNITURES

Fine purée maison. (supp 4€)

Nos frites maison. (supp 4€)

L'envie de la brigade. (supp 4€)

Salade sauce miel balsamique. (supp 2€)

Risotto Parmesan (non compris dans le choix des garnitures des plats). (supp 6€)

Fine purée truffée (non compris dans le choix des garnitures des plats). (supp 8€)

MENU PITCHOUN : 15 €

Poulet pané aux céréales ou poisson du moment ou steak haché.

Frites maison ou fine purée ou légumes du moment.

Boule de glace ou financier sauce chocolat chantilly.

NOS DESSERTS

Chariot de fromages « Fromagerie Fanon de Palette ».	12€
Café Gourmand. <i>(Assortiment de 5 petites pièces cocktails variables)</i>	10€
Champagne gourmand. <i>(Assortiment de 5 petites pièces cocktails variables)</i>	15€
Omelette norvégienne flambée au rhum ambré. <i>(Glace mangue/passion, meringue italienne, génoise)</i>	12€
Île flottante caramel beurre salé. <i>(Crème anglaise vanillée, amandes)</i>	8€
Ananas avion, juste vanillé, sorbet noix de coco.	10€
La pizzetta sucrée du moment (suivant la saison et l'humeur de la brigade).	9€
La profiterole vanille, chocolat Valrhona, éclats de noisettes.	10€

NOS PARFUMS DE GLACES (3€ LA BOULE)

Les sorbets : citron vert – fraise – noix de coco – mangue – fruit de la passion – pomme verte.

Les crèmes glacées : café - chocolat noir - vanille bourbon – stracciatella – miel de garrigue – pistache.

NOS COUPES

Chocolat Liégeois : glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly.	9,50€
Café Liégeois : glace café, glace vanille, expresso, chantilly.	9,50€
Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly.	9,50€
Le Colonel : glace citron vert, vodka.	15€

N'hésitez pas à nous contacter pour tous vos évènements personnels et professionnels : anniversaires, mariages, séminaires...

Nous organisons vos évènements dans nos différentes salles et terrasses suivant vos envies.

www.maison-arquier.com
04.86.91.09.75

Rejoignez-nous sur

