



Maison Arquier

HÔTEL RESTAURANT

CARTE DES PLATS

A PARTAGER

Planche de charcuteries

(Jambon cru de porc noir de Bigorre, coppa, rosette artisanale porc, lonzo et terrine artisanale) (*origine France et Corse*) **24€**

Planche de fromages

(Fromagerie Fanon) **20€**

Camembert rôti - (miel et herbes / truffé + 5€) **14€**

Moules gratinées à la Provençale, beurre ail et persil, anis et poudre d'amandes **16€**

NOS ENTRÉES

Poêlée de Casserons (petits encornets) confits du Chef et ses panisses de Marseille **19€**

(poivrons rouges, oignons, ail, persil)

Croque truffes **18€**

Cromesquis de Moules Bisque de Gambas **19€**

NOS SALADES

Salade Caesar de la Maison Arquier

Poulet (romaine, croutons, anchois, poulet pané, câpres, tranche de lard fumé) **17€**

Saumon (romaine, croutons, saumon fumé, sauce César) **19€**

Assiette végétarienne (Poke Bowl)

légumes du moment **19€**

NOS PIZZAS

Margarita (sauce tomate, emmental, olives) **13€**

Napolitaine (sauce tomate, anchois, câpres et olives) **15€**

Italienne **18€**

(Tomates, jambon cru de Bigorre, burrata, pétales de parmesan, basilic, pesto, roquette, origan)

Végétarienne (sauce tomate, légumes du moment, emmental, origan) **16€**

NOS PLATS

Tataki de Thon poellée de légumes wok	32€
La sole meunière	42€
Gratiné de Noix de Saint Jacques à l'ancienne Fondue de poireaux, sauce safranée, chapelure fine, riz noir venere	34€
La pièce de viande du Chef (<i>origine France</i>) - prix selon arrivage, accompagnement au choix	€
Paleron de Boeuf de 12 heures , pommes grenailles et carottes fanes rôties	28€
Le Burger de chez Arquier (cheddar, oignons confits), frites maison	26€
Tartare de boeuf, classique ou à l'italienne (<i>origine France</i>) Accompagnement au choix	24€
Souris d'agneau et son jus réduit, purée truffée, petits légumes (<i>origine France</i>)	32€
Planche de viandes grillées au feu de bois à partager à 2 (<i>origine France</i>) purée, frites, salades, légumes du moment	80€
Rigattoni à la truffe	25€

EN SUPPLEMENT POUR LES GOURMANDS

Frites maison	4€
Légumes suggestion du chef	4€
Salade verte	2€
Purée Maison // supplément truffes +4 €	4€

MENU PITCHOUN : 15 €

Sirop au choix
Poulet pané ou Poisson du moment
Frites ou Purée de pomme de terre ou Légumes du moment
1 Boule de glace artisanale

NOS DESSERTS

Café ou Thé gourmand ou	10€
Champagne gourmand	15€
Brioche façon pain perdu avec confiture de lait	8€
Financier pistache, panacotta framboise	10€
Mille-feuilles pécan, vanille	10€
Plateau de fromage	12€

NOS GLACES

Crèmes glacées : vanille, yaourt, rhum-raisin, noisette, menthe chocolat, oréo, café	3€ / la boule
Sorbets : ananas, chocolat noir, citron vert, fraise, framboise, mangue, noix de coco, pêche	3€ / la boule
Chocolat liégeois : glace chocolat, glacé vanille, sauce chocolat, chantilly	9,5€
Café liégeois : glace café, glace vanille, espresso, chantilly	9,5€
Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	9,5€
Colonel : 3 boules de citron vert, vodka	15€

LES PETITS CONCERTS DE

Maison Arquier

Le 1er jeudi du mois à partir de Novembre, la Maison Arquier vous donne rendez-vous pour un concert intimiste avec des artistes à découvrir...

Pensez à réserver votre table !

REJOIGNEZ-NOUS :



N'hésitez pas à nous contacter pour tous vos événements personnels et professionnels : anniversaires, mariages, séminaires, cocktails d'entreprise,

contact@maison-arquier.com

04 86 91 09 75

www.maison-arquier.com



Maison Arquier
HOTEL RESTAURANT