

# L'Arbre à Pin

## PLANCHES A PARTAGER

|                                                                                                                   | pour 2 | pour 4 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Plancha de Charcuterie Italiano-Ibérique</b>                                                                   | 18€    | 28€    |
| Tranché minute. Jambon Speck de Montagne, Jambon Serrano 18 mois d'affinage, Coppa IGP, Chorizo Ibérique Bellota. |        |        |
| <b>Plancha Terre &amp; Mer</b>                                                                                    | 24€    | 34€    |
| Jambon serrano, Coppa Gravlax de saumon, crevettes roses et bulots.                                               |        |        |

## Fruits de mer et crustacés

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Bulots de nos côtes et mayonnaise</b> env.150g                                | 12,90€ |
| <b>Barque de 6 crevettes roses et 6 bulots</b>                                   | 13,00€ |
| <b>Huîtres N°3 Fines de Claire</b>                                               |        |
| par 6: 14,00€ par 9: 18,00€ par 12: 23,00€                                       |        |
| <b>Crevettes roses et mayonnaise</b>                                             |        |
| par 6: 7,50€ par 12: 14,00€                                                      |        |
| <b>Assiette du Pêcheur</b> 3 huîtres, gravlax de saumon crevettes roses, bulots. | 21,50€ |

## PÂTES FRAÎCHES

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tagliatelles à la Carbonara</b>                         | 14,50€ |
| <b>Tagliatelles au saumon</b>                              | 16,50€ |
| <b>Tagliatelles au Poulet</b> crème et champignons         | 15,50€ |
| <b>Tagliatelles aux Saint-jacques</b> crème et champignons | 19,50€ |

Toutes nos pâtes sont fraîches et servies avec parmesan, jaune d'œuf à la demande.

## LES MOULES

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| <b>Moules Marinières, frites</b>                      | 16,50€ |
| <b>Moules à la crème fraîche de Normandie, frites</b> | 17,50€ |
| <b>Moules «Arbre à Pin», frites</b>                   | 17,50€ |
| crème fraîche de Normandie, curry et lardons          |        |
| <b>Moules Camembert, frites</b>                       | 17,50€ |
| crème fraîche de Normandie, camembert AOP             |        |
| <b>Assiette de frites</b>                             | 4,00€  |
| Supplément mayonnaise                                 | 0,50€  |

## MENU DE L'AUBERGISTE

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Entrée + plat ou plat + dessert | 27,50€ |
| Entrée + plat + dessert         | 32,50€ |

### ENTRÉES

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Terrine de campagne et oignons confits</b>                  | 13,00€ |
| <b>Soupe de poisson et ses croûtons</b>                        | 12,50€ |
| <b>6 Huîtres N°3 Fines de Claire</b>                           | 14,00€ |
| <b>Oeufs de poule et crevettes roses,</b><br>mayonnaise maison | 9,50€  |
| <b>Saumon frais mariné par nos soins à l'aneth</b>             | 12,00€ |
| <b>Tartare de pastèque et melon, bufala &amp; pesto</b>        | 12,00€ |

### PLATS AU CHOIX

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Andouillette 5A de Troyes, frites</b><br>crème de moutarde                     | 19,50€ |
| <b>Pièce de boeuf</b> env. 200g<br>sauce au poivre                                | 21,00€ |
| <b>Tartare de boeuf préparé à notre façon</b> env. 180g<br>frites et salade verte | 20,00€ |
| <b>Filet de poisson du moment</b><br>julienne de légumes, pesto                   | 21,00€ |
| <b>Assiette du Pêcheur</b> 3 huîtres, gravlax de saumon crevettes roses, bulots.  | 21,50€ |
| <b>Noix de Saint-Jacques poêlées (+5€ au menu)</b><br>fondue de poireaux          | 25,00€ |
| <b>Choucroute de la Mer (+5€ au menu)</b><br>lieu noir fumé, saumon et cabillaud  | 25,00€ |

### DESSERTS ET FROMAGES

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| <b>Duo de Fromages</b> méli-mélo de salade            | 9,50€  |
| <b>Baba au Rhum arrangé</b> crème sucrée              | 12,00€ |
| <b>Crème brûlée</b> à la cassonade                    | 8,50€  |
| <b>Brioche perdue</b> crème sucrée et caramel laitier | 10,00€ |
| <b>Mousse au chocolat</b> , crème sucrée              | 8,00€  |
| <b>Profiteroles au chocolat</b>                       | 10,00€ |
| <b>Café Gourmand (+2€ au menu)</b>                    | 9,50€  |

## PIZZAS

|                                                                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Celina</b><br>tomates, mozzarella, jambon blanc, origan                                                           | 13,50€ |
| <b>Sisto</b><br>tomates, mozzarella, champignons, ail, olives                                                        | 13,50€ |
| <b>Margherita</b> tomates, mozzarella, origan                                                                        | 13,00€ |
| <b>Vesuvio</b><br>tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, olives                                             | 14,00€ |
| <b>Regina</b> tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives                                         | 15,00€ |
| <b>Napolitaine</b> tomates, mozzarella, anchois, olives                                                              | 14,50€ |
| <b>Quatre Saisons</b><br>tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts marinés, anchois, câpres, olives | 17,00€ |
| <b>Quatre Fromages</b> base crème, chèvre, mozzarella, gorgonzola AOP, Pont-l'Évêque AOP, olives                     | 17,50€ |
| <b>Neptune</b> tomates, mozzarella, champignons, thon, oignons rouge, câpres, olives                                 | 17,50€ |
| <b>Calzone</b> tomates, mozzarella, champignons, jambon blanc, crème, œuf                                            | 17,00€ |
| <b>Casamance</b> tomates, mozzarella, champignons, merguez, viande hachée VBF, poivrons marinés, olives              | 16,50€ |
| <b>Domodossola</b> base crème, mozzarella, champignons, saumon frais, câpres, olives                                 | 18,50€ |
| <b>Savoyarde</b> base crème, reblochon AOP, pomme de terre, lardons, oignons rouge                                   | 17,50€ |
| <b>Sombrero</b> tomates, mozzarella, champignons chorizo, poivrons marinés, olives                                   | 16,50€ |
| <b>Poulet</b> base crème, curry, mozzarella, champignons, poulet                                                     | 16,90€ |
| <b>Nissarte</b> tomates, mozzarella bufala, tomates cerises, jambon Serrano, pesto, mesclun                          | 18,50€ |
| <b>Végétarienne</b><br>tomates, mozzarella bufala, champignons, légumes marinés «artichaut - courgettes - poivrons»  | 18,50€ |

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Supplément oeuf, crème, parmesan :</b>                                                          | 1,00€ |
| <b>Supplément artichaut, anchois, champignons, poivrons, jambon blanc</b>                          | 2,00€ |
| <b>Supplément saumon, viande hachée, chorizo, merguez, jambon serrano, Mozzarella di Bufala...</b> | 3,00€ |

Tout changement/suppression de produit sera facturé au prix de base

## SALADES

|                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Salade Calabria</b> Salade, tomates, mozzarella Bufala jambon Serrano, légumes marinés, œuf dur, croûtons | 17,50€ |
| <b>Chèvre Chaud</b> Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon Serrano                             | 16,50€ |
| <b>Végétarienne</b> Salade, tomates, légumes marinés, parmesan, œuf dur, oignons rouges                      | 15,50€ |
| <b>Salade César</b> Salade, tomates, parmesan, poulet croûtons, oignons, olives, cornichons, œuf             | 17,50€ |

## MENU LOULOU

Jusqu'à 10 ans

13,00€

### PLATS

Filet de poisson et riz basmati  
Escalope de poulet et frites

### DESSERTS

Coupe de glace des loulous  
Gâteau au chocolat maison

## GALETTES

|                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Complète</b> emmental, jambon blanc, œuf et salade                                                              | 12,00€ |
| <b>Forestière</b> emmental, jambon blanc, œuf, champignons, crème et salade                                        | 14,00€ |
| <b>La Trilogie Normande</b> emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade | 15,00€ |
| <b>Saumon</b> saumon frais, fondue de poireaux, crème d'aneth, citron et salade                                    | 16,00€ |
| <b>Chèvre</b> emmental, jambon blanc, crème, fromage de chèvre, miel, noix et salade                               | 15,00€ |

## CRÊPES

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Beurre Sucre</b>                                                                        | 3,90€ |
| <b>Citron ou Miel</b>                                                                      | 4,50€ |
| <b>Caramel beurre salé Maison</b>                                                          | 5,90€ |
| <b>Chocolat Maison</b>                                                                     | 5,90€ |
| <b>Pâte à Tartiner</b> sans huile de palme                                                 | 5,90€ |
| <b>Flambée Calvados, Grand Marnier ou Rhum</b>                                             | 7,00€ |
| <b>Pommes caramélisées Maison</b>                                                          | 7,00€ |
| <b>Choco-amandes</b>                                                                       | 7,00€ |
| <b>Choco-banane</b> chocolat maison et banane                                              | 6,80€ |
| <b>Normandise</b> pommes caramélisées, caramel maison, flambée au Calvados et crème sucrée | 9,50€ |
| <b>Glacée</b> chocolat maison, 1 boule vanille, crème sucrée                               | 8,50€ |
| <b>Supplément crème sucrée ou chocolat maison sur les crêpes</b>                           | 1,50€ |
| <b>Supplément 1 boule de glace sur les crêpes</b>                                          | 3,00€ |

## GLACES

### Coupes de Glaces et Sorbets

|                                                                                                                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Coupe 1 boule</b>                                                                                                                                                           | 3,50€  |
| <b>Coupe 2 boules</b>                                                                                                                                                          | 6,00€  |
| <b>Coupe 3 boules</b>                                                                                                                                                          | 8,00€  |
| <b>Parfums :</b> vanille, fraise, chocolat, caramel, café, coco, nougat, pistache, praliné, menthe-chocolat, cassis, citron vert, pomme verte, passion, framboise, rhum-raisin |        |
| <b>Chocolat ou Café ou Caramel liégeois</b>                                                                                                                                    | 10,00€ |
| Glace vanille ou chocolat ou café ou caramel au beurre salé, sauce et crème sucrée                                                                                             |        |

|                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Dame Blanche</b>                                                                                                         | 10,00€ |
| Glace vanille, chocolat maison et crème sucrée                                                                              |        |
| <b>Fraise Melba</b>                                                                                                         | 10,00€ |
| Glace vanille, Glace fraise, fraise et coulis de fruits rouge et crème sucrée                                               |        |
| <b>Banana Split</b> Glace vanille, fraise et chocolat, chocolat maison banane et crème sucrée                               | 10,00€ |
| <b>Délice d'Antan</b> 1 boule praliné, 2 boules nougat, chocolat chaud, pastilles de chocolat noir, amandes et crème sucrée | 10,00€ |
| <b>Réunionnaise</b>                                                                                                         | 10,00€ |
| 2 boules de rhum-raisins, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, banane et crème sucrée                                      |        |

### Coupes glacées avec alcool

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| <b>Colonel</b> Sorbet citron vert et vodka           | 10,50€ |
| <b>Coupe Normande</b> Sorbet pomme verte et Calvados | 10,50€ |
| <b>Supplément crème sucrée ou chocolat maison</b>    | 1,50€  |
| <b>Supplément 1 boule de glace</b>                   | 3,00€  |

Plats faits maison. prix net en euros. Les chèques ne sont pas acceptés. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse. Nous travaillons des produits frais soumis à un approvisionnement régulier, cependant, des manques peuvent subvenir, merci de votre compréhension.

