

L'Arbre à Pin

PLANCHES A PARTAGER

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

Fruits de mer et crustacés

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

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles à la Carbonara	14,50€
Tagliatelles au Poulet crème et champignons	15,50€
Tagliatelles aux Saint-jacques crème et champignons	19,50€
Penne all'amatriciana tomate, lardons, parmesan, piment	16,50€

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

LES MOULES

Moules Marinières, frites	16,50€
Moules à la crème fraîche de Normandie, frites	17,50€
Moules au Gorgonzola, poire et noix, frites	17,50€
Moules Camembert, frites	17,50€
crème fraîche de Normandie, camembert AOP	
Assiette de frites	4,00€
Supplément mayonnaise	0,50€

MENU DE L'AUBERGISTE

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

ENTRÉES

Cassolette d'escargots à l'ail	13,00€
Soupe de poisson et ses croûtons	12,50€
6 Huîtres N°3 Fines de Claire	14,00€
Oeufs de poule et crevettes roses, mayonnaise maison	9,50€
Carpaccio de haddock fumé citron confit	12,00€
Saint-Marcellin rôti au miel	12,00€

PLATS AU CHOIX

Boudin noir snacké Christian Parra jus au thym,	19,50€
Pièce de boeuf env. 200g sauce au poivre	21,00€
Tartare de boeuf préparé à notre façon env. 180g frites et salade verte	20,00€
Filet de poisson du moment julienne de légumes, pesto	21,00€
Assiette du Pêcheur 3 huîtres, haddock fumé, crevettes roses, bulots.	21,50€
Noix de Saint-Jacques poêlées (+5€ au menu) fondue de poireaux	25,00€
Choucroute de la Mer (+5€ au menu) lieu noir fumé, saumon et cabillaud	25,00€

DESSERTS ET FROMAGES

Duo de Fromages méli-mélo de salade	9,50€
Baba au Rhum arrangé crème sucrée	12,00€
Crème brûlée à la cassonade	8,50€
Tarte fine aux pommes servie tiède Glace vanille	9,80€
Tiramisù au café	8,00€
Profiteroles au chocolat	10,00€
Café Gourmand (+2€ au menu)	9,50€

PIZZAS

Celina tomates, mozzarella, jambon blanc, origan	13,50€
Sisto tomates, mozzarella, champignons, ail, olives	13,50€
Margherita tomates, mozzarella, origan	13,00€
Vesuvio tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, olives	14,00€
Regina tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives	15,00€
Napolitaine tomates, mozzarella, anchois, olives	14,50€
Quatre Saisons tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts marinés, anchois, câpres, olives	17,00€
Quatre Fromages base crème, chèvre, mozzarella, gorgonzola AOP, Pont-l'Évêque AOP, olives	17,50€
Calzone tomates, mozzarella, champignons, jambon blanc, crème, œuf	17,00€
Casamance tomates, mozzarella, champignons, merguez, viande hachée VBF, poivrons marinés, olives	16,50€
Domodossola base crème, mozzarella, champignons, saumon frais, câpres, olives	18,50€
Savoyarde base crème, reblochon AOP, pomme de terre, lardons, oignons rouge	17,50€
Sombrero tomates, mozzarella, champignons chorizo, poivrons marinés, olives	16,50€
Poulet base crème, curry, mozzarella, champignons, poulet	16,90€
Nissarte tomates, mozzarella bufala, tomates cerises, jambon Serrano, pesto, mesclun	18,50€
Végétarienne tomates, mozzarella bufala, champignons, légumes marinés «artichaut - courgettes - poivrons»	18,50€
Tartufo Crème à base de truffes, mozzarella, champignons, , roquette, speck	19,80€

Supplément oeuf, crème, parmesan :	1,00€
Supplément artichaut, anchois, champignons, poivrons, jambon blanc	2,00€
Supplément saumon, viande haché, chorizo, merguez, jambon serrano, Mozzarella di Bufala...	3,00€

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

SALADES

Salade d'Automne Salade, tomates, noix, Coppa, Figues et Saint Marcellin rôti 17,50€

Végétarienne Salade, tomates, légumes marinés, parmesan, œuf dur, oignons rouges 15,50€

Salade César Salade, tomates, parmesan, poulet croûtons, oignons, olives, cornichons, œuf 17,50€

FORMULE DU JOUR

Servie avec un verre de vin* ou 1/2 minérale

Mets spécifiques sur demande

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 20.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24.50€

Menu valable du dimanche soir au vendredi midi
hors jours fériés, vacances scolaires et selon disponibilité
* Verre de vin de notre sélection

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

La Normande crème, emmental, andouille de Vire, pommes, oignons confits et Pont-L'Évêque 15,50€

Complète emmental, jambon blanc, œuf et salade 12,00€

Forestière emmental, jambon blanc, œuf, champignons, crème et salade 14,00€

Saumon saumon frais, fondue de poireaux, crème d'aneth, citron et salade 16,00€

Chèvre emmental, jambon blanc, crème, fromage de chèvre, miel, noix et salade 15,00€

CRÊPES

Beurre Sucre 3,90€

Citron ou Miel 4,50€

Caramel beurre salé Maison 5,90€

Chocolat Maison 5,90€

Pâte à Tartiner sans huile de palme 5,90€

Flambée Calvados, Grand Marnier ou Rhum 7,00€

Pommes caramélisées Maison 7,00€

Crème de Marron, meringue, chocolat 7,00€

Poire Chocolat chocolat maison et poire 6,80€

Normandise pommes caramélisées, caramel maison, flambée au Calvados et crème sucrée 9,50€

Glacée chocolat maison, 1 boule vanille, crème sucrée 8,50€

Supplément crème sucrée ou chocolat maison sur les crêpes 1,50€

Supplément 1 boule de glace sur les crêpes 3,00€

GLACES

Coupes de Glaces et Sorbets

Coupe 1 boule 3,50€

Coupe 2 boules 6,00€

Coupe 3 boules 8,00€

Parfums : vanille, fraise, chocolat, caramel, café, coco, nougat, pistache, praliné, menthe-chocolat, cassis, citron vert, pomme verte, passion, framboise, rhum-raisin

Chocolat ou Café ou Caramel liégeois 10,00€
Glace vanille ou chocolat ou café ou caramel au beurre salé, sauce et crème sucrée

Dame Blanche 10,00€
Glace vanille, chocolat maison et crème sucrée

Poire Belle Hélène Glace vanille, chocolat maison poire et crème sucrée 10,00€

Délice d'Antan 1 boule praliné, 2 boules nougat, chocolat chaud, pastilles de chocolat noir, amandes et crème sucrée 10,00€

Réunionnaise 10,00€
2 boules de rhum-raisins, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, banane et crème sucrée

Coupes glacées avec alcool

Colonel Sorbet citron vert et vodka 10,50€

Coupe Normande Sorbet pomme verte et Calvados 10,50€

Coupe citron Limoncello 10,50€

Supplément crème sucrée ou chocolat maison 1,50€

Supplément 1 boule de glace 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.