

L'ARBRE PIN

LA MER

Saumon frais Mariné par nos soins à l'aneth

entrée env 90g: **12,00€** plat env. 200g: **19,00€**

Noix de Saint-Jacques poêlées 25,00€
fondue de poireaux

Choucroute de la Mer 24,50€
Lieu noir fumé, saumon et cabillaud

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, gravalax de saumon 21,50€
crevettes roses, bulots.

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles à la Carbonara 14,50€

Tagliatelles au Saumon 16,50€

Tagliatelles au Poulet crème et champignons 15,50€

Tagliatelles aux Saint-jacques crème et champignons 19,50€

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

SALADES

Salade Calabria Salade, tomates, mozzarella Bufala 17,50€
jambon Serrano, légumes marinés, œuf dur et croûtons

Chèvre Chaud Salade, tomates, toast de chèvre, miel, 16,50€
noix, jambon Serrano

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

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

MENU DE L'AUBERGISTE

Entrée + plat ou plat + dessert 27,50€

Entrée + plat + dessert 32,50€

ENTRÉES

Duo de Jambons Speck et Serrano 13,00€
tranchés par nos soins

Soupe de poisson et ses croûtons 12,50€

6 Huîtres N°3 Fines de Claire 14,00€

Oeufs de poule et crevettes roses, 9,50€
mayonnaise maison

Rillettes de poisson, méli-mélo de salade 9,90€

PLATS

Andouillette 5A de Troyes, frites 19,50€
crème de moutarde.

Pièce de boeuf env. 200g 25,00€
sauce au poivre

Tartare de boeuf préparé à notre façon env. 180g 21,50€
frites et salade verte

Filet de poisson du moment 21,00€
julienne de légumes, pesto

Assiette du Pêcheur 3 huîtres, gravalax de saumon 21,50€
crevettes roses, bulots.

DESSERTS ET FROMAGES

Baba au Rhum arrangé crème sucrée 12,00€

Clafoutis aux fruits servi tiède, glace vanille 10,00€

Crème brûlée à la cassonade 8,50€

Nougat glacé, coulis de fruits rouge 9,50€

Duo de Fromages méli-mélo de salade 9,50€

LES MOULES

Moules Marinières, frites 16,50€

Moules à la crème fraîche de Normandie, frites 17,50€

Moules «Arbre à Pin», frites 17,50€
crème fraîche de Normandie, curry et lardons

Moules Normandes, frites 17,50€
crème fraîche de Normandie, camembert AOP

Assiette de frites 4,00€
Supplément mayonnaise, sauce 0,50€

PIZZAS

Celina 13,50€
tomates, mozzarella, jambon blanc, origan

Sisto 13,50€
tomates, mozzarella, champignons, ail, olives

Margherita tomates, mozzarella, origan 13,00€

Vesuvio 14,00€
tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, olives

Regina tomates, mozzarella, 15,00€
jambon blanc, champignons, origan, olives

Napolitaine tomates, mozzarella, anchois, olives 14,50€

Quatre Saisons 17,00€
tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts marinés, anchois, câpres, olives

Quatre Fromages base crème, chèvre, 17,50€
mozzarella, gorgonzola AOP, Pont-l'Evêque AOP, olives

Neptune tomates, mozzarella, 17,50€
champignons, thon, oignons rouge, câpres, olives

Calzone tomates, mozzarella, 17,00€
champignons, jambon blanc, crème, œuf

Casamance tomates, mozzarella, champignons, 16,50€
merguez, viande hachée VBF, poivrons marinés, olives

Domodossola base crème, mozzarella, 18,50€
champignons, saumon frais, câpres, olives

Savoyarde base crème, reblochon AOP, 17,50€
pomme de terre, lardons, oignons rouge

Sombbrero tomates, mozzarella, champignons, 16,50€
chorizo, poivrons marinés, olives

Poulet base crème, curry, mozzarella, 16,90€
champignons, poulet

Nissarte tomates, mozzarella bufala, tomates cerises, 18,50€
jambon Serrano, pesto, mesclun

Végétarienne 18,50€
tomates, mozzarella bufala, légumes marinés
«artichauts - courgettes - aubergines - poivrons»

Supplément oeuf, crème, parmesan : 1,00€

**Supplément artichaut, anchois, champignons, 2,00€
poivrons, jambon blanc**

**Supplément saumon, viande haché, chorizo, merguez, 3,00€
jambon serrano, Mozzarella di Bufala...**

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

GALETTES

Complète emmental, jambon blanc, oeuf et salade	12,00€
Forestière emmental, jambon blanc, oeuf, champignons, crème et salade	14,00€
La Trilogie Normande emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade	15,00€
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€

MENU LOULOU

13,00€

Jusqu'à 10 ans

PLATS

Filet de poisson et riz basmati

Escalope de poulet et frites

DESSERTS

Coupe de glace des loulous

Gâteau au chocolat maison



DESSERTS

Desserts de gourmands

Baba au Rhum arrangé crème sucrée	12,00€
Clafoutis aux fruits servi tiède, glace vanille	10,00€
Crème brûlée à la cassonnade	8,00€
Profiteroles au chocolat	10,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Café ou thé gourmand	9,50€

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€
Choco-amandes	7,00€
Choco-banane chocolat maison et banane	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€

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, 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

Banana Split 10,00€
Glace vanille, fraise et chocolat, chocolat maison banane et crème sucrée

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

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

Fraise Melba 10,00€
1 boule de glace vanille, 1 boule de sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouge et crème sucrée

Coupes glacées avec alcool

Colonel Sorbet citron vert et vodka 10,50€

Coupe Normande Sorbet pomme verte et Calvados 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 survenir, merci de votre compréhension.