

L'Arbre à Pin

PLANCHES A PARTAGER

	pour 2	pour 4
Plancha de Charcuterie Italiano-Ibérique Jambon Speck de Montagne, Jambon Serrano 18 mois d'affinage, Chorizo, Coppa	18€	28€
Plancha Terre & Mer Jambon serrano, Coppa, Bulots, crevettes roses, gravlax de saumon	24€	34€

Fruits de mer et crustacés

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, crevettes roses Bulots et gravlax de saumon		21,50€
Bulots de nos côtes et mayonnaise , env. 150g		12,90€

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles à la Carbonara	14,50€
Tagliatelles au Poulet crème et champignons	15,50€
Tagliatelles au Saumon , sauce pêcheur	16,50€
Tagliatelles aux Saint Jacques	19,50€

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

LES MOULES de corde (Irlande)

Moules Marinières, frites	16,50€
Moules à la crème fraîche de Normandie, frites	17,50€
Moules Camembert, frites crème fraîche de Normandie, camembert AOP	17,50€
Moules «Arbre à Pin», frites crème fraîche de Normandie, curry et lardons	17,50€
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

Légumes Marinés et Burrata , réduction Balsamique	9,50€
Soupe de poisson, aioli et croûtons	9,50€
6 Huîtres n°3 Fines de Claire	14,00€
Œufs de poule et crevettes roses , mayonnaise maison	9,50€
Gravlax de saumon et crème fraîche épaisse	9,50€
Terrine de campagne et confiture d'oignons	9,50€

PLATS AU CHOIX

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

DESSERTS ET FROMAGES

Duo de Neufchatel et Livarot méli-mélo de salade	9,50€
Baba au Rhum arrangé , crème sucrée	12,00€
Nougat glacé et sa confiture , crème sucrée	9,50€
Brioche perdue et glace caramel crème sucrée	9,50€
Moelleux au chocolat , caramel laitier	9,50€
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, pesto, 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€
Neptune tomates, mozzarella, champignons, thon, oignons rouge, câpres, 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€
Sombbrero tomates, mozzarella, champignons chorizo, poivrons marinés, olives	16,50€
Poulet base crème, curry, mozzarella, champignons, poulet	16,90€
Nissarte tomates, mozzarella bufala, tomates séchées 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 Calabria Salade, tomates séchées, mozzarella Bufala, Saumon, légumes marinés, œuf dur, croûtons **17,50€**

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

Salade César Salade, tomates, parmesan, Poulet Crispy, 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

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

GALETTES

La Trilogie Normande emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade **15,00€**

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€**

Choco-banane chocolat maison et banane **6,80€**

Flambée Calvados, Grand Marnier ou Rhum **7,00€**

Pommes caramélisées Maison **7,00€**

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

Banana Split Glace vanille, fraise et chocolat, chocolat maison banane 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 survenir, merci de votre compréhension.