

L'Arbre à Pin

PLANCHES A PARTAGER

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

Fruits de mer et crustacés

Bulots de nos côtes et mayonnaise	env. 150g	12,90€
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 rillettes de poisson et bulots		21,50€

PÂTES FRAÎCHES

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

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	17,50€
crème fraîche de Normandie, camembert AOP	
Moules «Arbre à Pin» , frites	17,50€
crème fraîche de Normandie, curry et lardons	
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€
Œufs de poule et crevettes roses , mayonnaise maison	9,50€
Rillettes de poissons et ses croûtons	10,00€
Saint-Marcellin rôti au miel	12,00€

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 et pesto maison	21,00€
Assiette du Pêcheur 3 huîtres, rillettes, crevettes roses, bulots	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 Fromages méli-mélo de salade	9,50€
Baba au Rhum arrangé crème sucrée	12,00€
Crème brûlée à la cassonnade	8,50€
Brioche perdue et pommes caramélisées Glace Vanille	9,80€
Moelleux au chocolat , caramel laitier	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, 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'Evêque 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€
Sembrero 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 Calabria Salade, tomates, mozzarella Bufala, jambon Serrano, 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, 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'Évêque 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 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

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.