

# L'Arbre à Pin

## PLANCHES A PARTAGER

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

## Fruits de mer et crustacés

<b>Bulots de nos côtes et mayonnaise</b>	env. 150g	12,90€
<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, crevettes roses rillettes de poisson et bulots	21,50€

## PÂTES FRAÎCHES

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

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

## LES MOULES de corde (Irlande)

<b>Moules Marinières, frites</b>	16,50€
<b>Moules à la crème fraîche de Normandie, frites</b>	17,50€
<b>Moules Camembert, frites</b>	17,50€
crème fraîche de Normandie, camembert AOP	
<b>Moules «Arbre à Pin», frites</b>	17,50€
crème fraîche de Normandie, curry et lardons	
<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>Cassiolette d'escargots à l'ail</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>Œufs de poule et crevettes roses,</b>	9,50€
mayonnaise maison	
<b>Rillettes de poissons et ses croûtons</b>	10,00€
<b>Saint-Marcellin rôti au miel</b>	12,00€

### PLATS AU CHOIX

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

### DESSERTS ET FROMAGES

<b>Duo de Fromages méli-mélo de salade</b>	9,50€
<b>Baba au Rhum arrangé</b>	crème sucrée 12,00€
<b>Crème brûlée</b>	à la cassonade 8,50€
<b>Brioche perdue et pommes caramélisées</b>	9,80€
Glace Vanille	
<b>Moelleux au chocolat,</b>	caramel laitier 8,00€
<b>Profiteroles au chocolat</b>	10,00€
<b>Café Gourmand (+2€ au menu)</b>	9,50€

## PIZZAS

<b>Celina</b>	tomates, mozzarella, jambon blanc, origan	13,50€
<b>Sisto</b>	tomates, mozzarella, champignons, pesto, olives	13,50€
<b>Margherita</b>	tomates, mozzarella, origan	13,00€
<b>Vesuvio</b>	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>	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>	tomates, mozzarella bufala, champignons, légumes marinés «artichaut - courgettes - poivrons»	18,50€
<b>Tartufo</b>	Crème à base de truffes, mozzarella, champignons, roquette, speck	19,80€
<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

**Salade Calabria** Salade, tomates, mozzarella Bufala jambon Serrano, légumes marinés, oeuf dur, croûtons 17,50€

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

**Salade César** Salade, tomates, parmesan, poulet croûtons, oignons, olives, cornichons, oeuf 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 Trilogie Normande** emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade 15,00€

**Complète** emmental, jambon blanc, oeuf et salade 12,00€

**Forestière** emmental, jambon blanc, oeuf, 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 subvenir, merci de votre compréhension.