

L'Arbre à Pin

PLANCHES A PARTAGER POUR 2

Plancha de Charcuterie Italiano-Ibérique 18,00€
Jambon Speck de Montagne,
Jambon Serrano 18 mois d'affinage,
Chorizo, Coppa

Plancha Terre & Mer 24,00€
Jambon serrano, Coppa,
Bulots, crevettes roses,
gravlax de saumon

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 21,50€
Bulots et gravlax de saumon

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 (tailles selon arrivage)

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

Légumes Marinés et Burrata, 9,50€
réduction Balsamique

Soupe de poisson, aioli et croûtons 9,50€

6 Huîtres n°3 Fines de Claire 14,00€

Œufs de poule et crevettes roses, mayonnaise 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 20,00€

Pièce de bœuf env. 180g, sauce au poivre 21,00€

Tartare de bœuf préparé à notre façon env. 180g 20,00€
frites et salade verte

Filet de poisson du moment, julienne de légumes 21,00€
Pesto Maison

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

Choucroute de la Mer (+5€ au menu) 25,00€
lieu noir fumé, saumon et cabillaud

Noix de Saint-Jacques poêlées (+5€ au menu) 25,00€
fondue de poireaux

DESSERTS ET FROMAGES

Duo de Fromages 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 13,50€
tomates, mozzarella, jambon blanc, origan

Sisto 13,50€
tomates, mozzarella, champignons, pesto

Margherita tomates, mozzarella, origan 13,00€

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

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

Napolitaine tomates, mozzarella, anchois 14,50€

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

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

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

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

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

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

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

Sombrero tomates, mozzarella, champignons 16,50€
chorizo, poivrons marinés

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

Nissarte tomates, mozzarella bufala, tomates confites 18,50€
jambon Serrano, pesto, mélange de salade

Végétarienne 18,50€
tomates, mozzarella bufala, champignons, légumes marinés
«artichaut - courgettes - poivrons»

Tartufo 19,80€
Crème à base de truffes, mozzarella, champignons, ,
speck, mélange de salade

Supplément œuf ou crème ou parmesan : 1,00€

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

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

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

SALADES

Salade Calabria Salade, tomates confites, mozzarella, Saumon, légumes marinés, œuf dur, croûtons	17,50€
Végétarienne Salade, tomates confites, croûtons, légumes marinés, parmesan, œuf dur, oignons rouges	15,50€
Salade César Salade, tomates confites, parmesan, Poulet Crispy, croûtons, oignons, olives, cornichons, œuf	17,50€

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, citron et salade	16,00€
Chèvre emmental, jambon blanc, crème, fromage de chèvre, miel, noix et salade	15,00€

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



PLAISIRS SUCRÉS

Baba au Rhum arrangé , crème sucrée	12,00€
Brioche perdue et glace caramel crème sucrée	9,50€
Moelleux au chocolat , caramel laitier	9,50€
Profiteroles au chocolat	10,00€
Café 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	5,90€
Choco-banane chocolat maison et banane	6,80€
Flambée Calvados ou 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€

MENU LOULOU

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

13,00€

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, nougat, pistache, menthe-chocolat, cassis, citron vert, noisette, 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

Nougat glacé et sa confiture, crème sucrée 9,50€

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 noisette, 2 boules nougat, chocolat chaud, pastilles de chocolat noir, amandes et crème sucrée 10,00€

Coupe Amarena 10,00€
Vanille, cerises Amarena 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.