L'Arbre à Pin

PLANCHES A PARTAGER POUR 2

Plancha de Charcuterie Italiano-Ibérique 18,00€
Jambon Speck, Andouille de Vire,
Chorizo, Coppa

Plancha Terre & Mer 24,00€
Jambon Speck,
Andouille de Vire, Coppa,
Bulots, crevettes roses,
rillettes de poisson

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 rillettes de poisson **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 (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

Saint-Marcellin rôti, Mélange de salade verte 9,50€
Soupe de poisson, aïoli et croûtons 9,50€
6 Huîtres n°3 Fines de Claire 14,00€
Œufs de poule et crevettes roses, mayonnaise 9,50€
Rillettes de poisson 9,50€
Escargots et crème d'ail à l'anis 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 frites et salade verte 20,00€
Filet de poisson du moment, riz basmati Crème de chorizo 21,00€
Assiette du Pêcheur 3 huîtres, bulots, crevettes roses, rillettes de poisson 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 cassonade 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'Evêque 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€
Coppa, pesto, mélange de salade

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

Supplément œuf ou crème ou parmesan : 1,00€
Supplément artichaut, anchois, champignons, poivrons, jambon blanc 2,00€
Supplément saumon, viande haché, chorizo, merguez, Mozzarella di Bufala... 3,00€

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

SALADES

La Dauphinoise: Salade, Saint-Marcellin rôti, Jambon Speck, Noix et miel. **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 Normande **15,00€**
Andouille de Vire et deux pommes

Complète **12,00€**
Emmental, jambon blanc, œuf et salade

Forestière emmental, jambon blanc, **14,00€**
œuf, champignons, crème et salade

Saumon saumon frais, **16,00€**
fondue de poireaux, crème, citron et salade

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

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

Crème brûlée à la cassonade **9,50€**
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-poire chocolat maison et poire **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, **8,50€**
1 boule vanille, crème sucrée
Supplément crème sucrée ou chocolat maison sur les crêpes **1,50€**
Supplément 1 boule de glace sur les crêpes **3,00€**

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

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

Dame Blanche **10,00€**
Glace vanille, chocolat maison et crème sucrée

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

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

Poire Belle Hélène **10,00€**
Vanille, poires, crème sucrée et chocolat chaud

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.