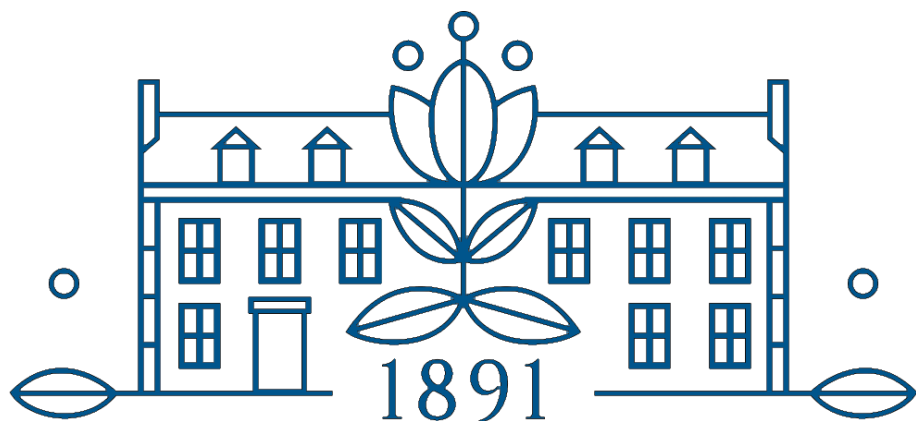
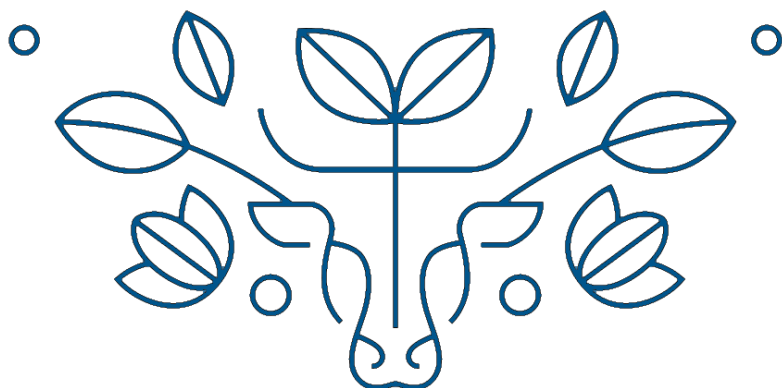




MENU DU MIDI

Brasserie

Chez Arsène





ENTRÉE

Terrine “Utah beef”,
céleri, pickles, pain grillé

Rillettes de saumon,
concombre, crème fraîche

Gaspaccio de tomates,
feta rotie, pesto

*Tataki de boeuf bio Utah Beef , **
légumes croquants, jaune d’oeuf confit au soja

***Avec supplément : 5€**

PLAT

Grillade de boeuf de notre ferme,

frites maison, sauce moutarde

Lieu noir poêlé,

pomme puree, sauce ciboulette

Salade composée,

crudités, oeuf, tomme de vache

DESSERT

Mousse chocolat,
crumble cacahuète

Assiette de camembert,

chutney, pain au noix

Verrine bavaroise,
fraise



MENU DU MIDI

1 plat

19€

Formule duo :

Entrée/plat ou Plat/dessert

24€

Formule 3 plats

29€

LES EAUX

1 L

EAU MINERALE PLATE.....6,00€

EAU MINERALE GAZEUSE6,00€

LES JUS DE FRUTTS BIO

25 CL

POMME HÉROUT.....4.50€

POMME FRAMBOISE.....4.80€

POMME CASSIS.....4.80€

PHILTRE D'AMOUR.....4.80€

(POMME, GINGEMBRE, CASSIS, CANNELLE, MENTHE, THYM)

ORANGE / ANANAS / ABRICOT / TOMATE.....4.80€

LES BOISSONS FRAÎCHES

LIMEUHNADÉ CITRON BIO (27.5CL)4.00€

MEUH-COLA (27.5CL)4.80€

GINGERBEER BIO (27.5 CL)4.80€

SIROP À L'EAU3.00€

DIABOLO.....4.50€

KOMBUCHA(CITRON,GINGEMBRE, HIBISCUS).....6.00€

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ.....2.20€

THÉ / INFUSION.....3.00€

CHOCOLAT CHAUD.....4.50€

LATTÉ.....5.50€

Les prix indiqués incluent la TVA et le service

BIÈRES

25 CL 50 CL

PRESSION TRAVAILLEURS DE L'AMER.....4.50€.....8.50€
(BLONDE BRASSÉE AVEC L'ORGE DE NOTRE DOMAINE)

PRESSION JUPILER.....4.00€.....7.50€

JUPILER SANS ALCOOL.....4.00€.....

LES BULLES

« CRÉMANT D'ALSACE », DOMAINE HENRY FUCHS.....7.50€...38.00€
AOP CRÉMANT D'ALSACE

LES BLANCS

12 CL 75 CL

« RIESLING », DOMAINE HENRY FUCHS.....7.00€.....35.00€
AOP ALSACE

« SAINT VÉRAN », DOMAINE CHARDIGNY.....9.00€.....48.00€
VIEILLE VIGNE - Chardonnay

LE ROSÉ

« JUSTINIEN ROSÉ », DOMAINE LA MARSEILLAISE.....6.00€.....31.00€
CÔTES DE PROVENCE

LES ROUGES

« DU BEUR DANS LES PINARDS », KARIM VIONNET.....7.50€.....39.00€
AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES - Gamay

« LA GRIFFE » DOMAINE DE VILLENEUVE.....11.50€.....62.00€
AOP CÔTES DU RHÔNE - Grenache, Syrah, Mourvèdre

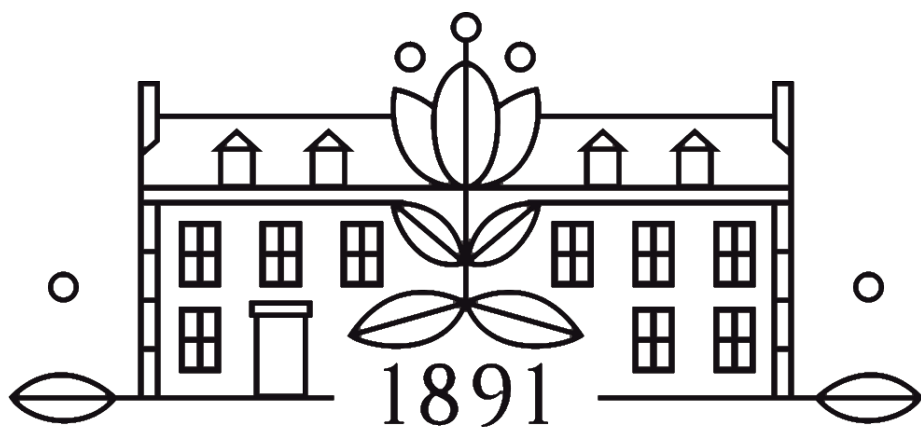
LE MOELLEUX

« INSOLITE », DOMAINE DE COMBET.....7.00€.....37.00€
AOP MONTBAZILLAC - Sémillon et Sauvignon

LE CIDRE IGP- BIO

12 CL 75 CL

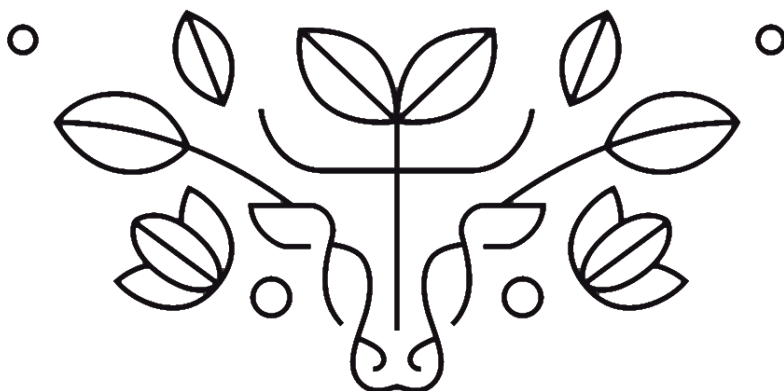
HÉROUT BRUT BIO.....5.00€.....16.00€



LUNCH MENU

Brasserie

 **Chez Arsène** 





ENTRÉE

“Utah beef” terrine,
celeri, pickles, toasted bread

Salmon rillettes,
cucumber, creme fraîche

Tomato gaspacio,
roasted feta, pesto

*Organic Utah Beef tataki,**
Crunchy vegetables, soja confied egg yolk

***With supplement : 5€**

PLAT

Grilled beef from our farm,
homemade french fries, mustard sauce

Pan fried pollock,
mash potato, chive sauce

Mixed leaf salad,
vegetables julienne, egg, cow's milk tomme

DESSERT

Chocolate mousse,
peanut crumble

Camembert cheese,
chutney, walnut bread

Strawberry mousse,
fresh strawberries



LUNCH MENU

1-course

19€

Duo formula :

Starter/main course or Main course/dessert

24€

3-courses

29€

WATER

1 L

STILL MINERAL WATER.....6,00€

SPARKLING MINERAL WATER6,00€

JUICE

25 CL

POMME HÉROUT.....4.50€

POMME FRAMBOISE.....4.80€

POMME CASSIS.....4.80€

PHILTRE D'AMOUR.....4.80€

(POMME, GINGEMBRE, CASSIS, CANNELLE, MENTHE, THYM)

ORANGE / ANANAS / ABRICOT / TOMATE.....4.80€

COLD DRINKS

LIMEUHNAGE CITRON BIO (27.5CL)4,00€

MEUH-COLA (27.5CL)4.80€

GINGERBEER BIO (27.5 CL)4.80€

SIROP À L'EAU3.00€

DIABOLO.....4.50€

KOMBUCHA(CITRON,GINGEMBRE, HIBISCUS).....6.00€

HOT DRINKS

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ.....2.20€

THÉ / INFUSION.....3.00€

CHOCOLAT CHAUD.....4.50€

LATTÉ.....5.50€

Prices shown include VAT and service

BEER**25 CL 50 CL**

DRAFT BEER : TRAVAILLEURS DE L'AMER4.50€.....8.50€
(BLONDE BRASSÉE AVEC L'ORGE DE NOTRE DOMAINE)

DRAFT BEER : JUPILER.....4.00€.....7.50€

JUPILER SANS ALCOOL.....4.00€

BUBBLES

« CRÉMANT D'ALSACE », DOMAINE HENRY FUCHS.....7.50€....38.00€
AOP CRÉMANT D'ALSACE

WHITE WINE**12 CL 75 CL**

« RIESLING », DOMAINE HENRY FUCHS.....7.00€.....35.00€
AOP ALSACE

« SAINT VÉRAN », DOMAINE CHARDIGNY.....9.00€.....48.00€
VIEILLE VIGNE - Chardonnay

ROSÉ WINE

« JUSTINIEN ROSÉ », DOMAINE LA MARSEILLAISE.....6.00€.....31.00€
CÔTES DE PROVENCE

RED WINE

« DU BEUR DANS LES PINARDS », KARIM VIONNET.....7.50€.....39.00€
AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES - Gamay

« LA GRIFFE » DOMAINE DE VILLENEUVE.....11.50€....62.00€
AOP CÔTES DU RHÔNE - Grenache, Syrah, Mourvèdre

SWEET WINE

« INSOLITE », DOMAINE DE COMBET.....7.00€.....37.00€
AOP MONTBAZILLAC - Sémillon et Sauvignon

CIDER**12 CL 75 CL**

HÉROUT BRUT BIO.....5.00€.....16.00€

