



# MENU DU MIDI

Brasserie

**Chez Arsène**





## ENTRÉE 5€

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

*Rillettes de saumon,*  
concombre, crème fraîche

*Soupe de butternut,*  
feuilleté au fromage

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

**\*avec supplément : 5€**

## PLAT 19€

*Grillade de boeuf de notre ferme,*

frites maison, sauce moutarde

*Lieu noir poêlé,*

pomme purée, sauce ciboulette

*Salade composée,*

crudités, œuf, tomme de vache

## DESSERT 5€

*Mousse chocolat au lait,*  
crumble cacahuète

*Assiette de camembert,*  
chutney, pain au noix

*Verrine bavaroise,*  
fruit de saison





# LUNCH MENU

Brasserie

 **Chez Arsène** 





## ENTRÉE 5€

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

*Salmon rillettes,*  
cucumber, creme fraîche

*Butternut squash soup,*

Cheese puff pastry

*Organic Utah Beef tataki,\**

Crunchy vegetables, soja confied egg yolk

**\*With supplement : 5€**

## PLAT 19€

*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 5€

*Milk chocolate mousse,*  
peanut crumble

*Camembert cheese,*  
chutney, walnut bread

*Seasonal fruit mousse*

