



PLATS « FAITS MAISON », ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS,
PRÉPARÉS ET CUISINÉS PAR NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE

« ARISTIDE EN CONTINU »

SERVICE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

LÉGUMES D'AUTOMNE À LA GRECQUE	5 €
PASTILLA DE VOLAILLE AUX FRUITS SECS, SALSA VERDE	6 €
CREVETTES FRAICHES MARINÉES EN PERSILLADE AVEC ZESTE DE CITRON	7 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES OU MIXTE À PARTAGER :	14 €
<i>PORCHETTA, CHORIZO, SALCHICHON, JAMBON SEC DUROC</i>	
PLANCHE XXL : CHARCUTERIES/FROMAGES	23 €

ENTRÉES

VELOUTÉ VÉGÉTAL DE POTIMARRON AUX ÉPICES D'AUTOMNE CROÛTONS À LA CHERMOULA	8 €
ŒUF BIO POCHÉ, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DU MARCHÉ JUS CORSÉ AU VIN ROUGE	9 €
COQUES DE BRETAGNE JUSTE CUITES, POMME-CÉLERI CONDIMENT MARINIÈRE RELEVÉ AUX ALGUES	11 €
THON MARINÉ FAÇON TAHITIENNE, RELEVÉ AU POIVRE VERT ET LAIT DE COCO FRAIS	14 €
GALANTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS FIGUES ET PICKLES DE GIROLLES	14 €
« CASSE-CROÛTE » DE LANGOUSTINES BISQUE DE CRUSTACÉS ET PETITS LÉGUMES ÉTUVÉS (15 MIN SERONT NÉCESSAIRES POUR SA CUISSON)	15 €
ESCARGOTS BIO DU BOCAGE VENDÉEN, ÉLEVÉS ET FARCIS PAR MR ROYER	LES 12: 19 € LES 6: 9.5 €
LES HÛITRES CREUSES N°2 ÉLEVÉES À LA TURBALLE PAR HERVÉ VIAUD	LES 6 : 16 € LES 9: 2 € LES 12: 30 €

TARTARES

LE CLASSIQUE « TARTARE DE BŒUF », COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »	21 €
LE TARTARE DE BŒUF FAÇON « THAÏ », COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »	21 €

SNACKING

LE WRAP VÉGÉTARIEN ET FRITES MAISON FROMAGE FRAIS, LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON	9.90€
LE CROQUE MONSIEUR <u>OU</u> CROQUE MADAME PORCHETTA ET EMMENTAL, ŒUF BIO POCHÉ	9.90€/10.90€
BURGER DU CHEF ARISTIDE ET FRITES MAISON, PAIN DE CHEZ FRANCK DÉPÉRIERS, STEAK DE BŒUF VBF, PICKLES, LARD GRILLÉ, OIGNONS FRITS ET CHEDDAR COULANT	19.5 €

POISSONS

POISSON DU JOUR	19 €
DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE LENTILLES VERTES DU PUY AOP, BEURRE BLANC	21 €
MÉDAILLONS D'ÉGLEFIN FARCIS AUX CHAMPIGNONS PETIT ÉPEAUTRE, FENOUIL BRAISÉ, ÉMULSION DE CHAMPIGNONS	23 €
PAVÉ DE BAR SAUVAGE SNACKÉ, GIROLLES ET RISOTTO DE COURGES BUTTERNUT, JUS IODÉ	26 €

VIANDES

JOUES DE COCHON MIJOTÉES AU CIDRE ARTISANAL LÉGUMES D'AUTOMNE ET COURGES RÔTIÉS	23 €
PAVE DE BŒUF FRANÇAIS GRILLÉ, POMMES FRITES MAISON, SAUCE POIVRE	24 €
MAGRET DE CANARD DE CHEZ MR VALTEAU, PURÉE DE POMME DE TERRE, ARTICHAUTS, FIGUES ET GASTRIQUE CASSIS	25 €

DESSERTS

LA PLANCHE DE FROMAGES DE CHEZ PASCAL BEILLEVAIRE	12 €
BOULE DE GLACE OU SORBET DISPONIBILITÉ DES PARFUMS SELON LA SAISON	LA BOULE: 3 €
CAFÉ DOUCEUR UNE MIGNARDISE DE SAISON	4.5 €
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND. ET SES CINQ DESSERTS EN RÉDUCTION	9 €
COUPE GLACÉE CARAMEL ET POIRE DE VERTOU GLACE CARAMELITA MOVEMPICK, POIRE POCHÉE ET CHANTILLY	9 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE « BIO »	9 €
FINGER FRAMBOISE — COCO BISCUIT FAÇON ROCHER, FRAMBOISES FRAICHES ET CRÈME GLACÉE COCO	9 €
FIGUES RÔTIÉS AU VIN ROUGE EPICÉ, SERVIÉS AVEC CRUMBLE DE SPÉCULOS MAISON ET JUS DE FIGUE A LA CANNELLE	10 €
MOUSSE CHOCOLAT, DÔME CROQUANT PISTACHE CHOCOLAT NOIR VALRHONA, GLACE PISTACHE	11 €
PROFITEROLES MAISON, FONTAINE DE CHOCOLAT VALRHONA NOTRE SECRET : DES CHOUX FRAIS MAISON, UNE CRÈME GLACÉE ARTISANALE À LA VANILLE, UN CHOCOLAT NOIR GÉNÉREUX... HUMM !	12 €

NOS FORMULES

DU LUNDI AU SAMEDI

LE DEJEUNER EXPRESS	17 €
LA FORMULE 2 PLATS	24 €
LA FORMULE 3 PLATS	30 €
POUR NOS PETITS MONSTRES PRÉFÉRÉS	12 €

LE DIMANCHE

LA FORMULE 3 PLATS	34 €
--------------------	------