

RESTAURANT

HOTEL ★★★

LES ARCADES

Les Apéritifs

Pommeau de Normandie (5 cl)	6 €
Coupe de Champagne (12cl)	9 €
Champagne Faÿ Bergeot (la bouteille de 75 cl)	65 €
Américano maison (12cl)	7 €
Martini (blanc ou rouge) (4 cl)	5 €
Kir impérial (mûre, cassis, pêche, framboise) (12cl)	9 €
Kir normand (Calvados, cidre, crème de cassis) (12cl)	7 €
Kir vin blanc (mûre, cassis, pêche, framboise) (12cl)	5 €
Pastis 51, Ricard (2cl)	5 €
Gin tonic, Vodka orange, Martini Gin	8 €
Porto (blanc ou rouge), Muscat, Pineau des Charentes, Suze (5 cl)	5 €
Campari (nature ou orange)	7 €

Bourbon (Jack Daniel's) (4 cl)	8 €
Whisky (J&B, Paddy) (4cl)	7 €
Whisky baby (2cl)	4 €
Whisky 12 ans et plus (Chivas, Glenfiddich, Aberlour) (4cl)	9 €
Whisky Coca ou Whisky Perrier (4cl)	9 €

Les Whiskies

Les Cocktails

Blue Cocktail (Martini blanc, Curaçao, citron)	7 €
Rhum Planteur	7 €
Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)	7 €
Sun Cocktail (Gin, Cointreau, jus d'orange, grenadine)	7 €
Romantic Cocktail (Champagne, Passoa, Crème de mûres)	9 €

Limonade, Diabolo (20cl), Perrier (25 cl)	4 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes (25 cl)	5 €
Coca-Cola (33 cl)	5 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate (20cl)	5 €
Cocktail de jus de fruits (40 cl)	7 €

Les Boissons sans Alcool

Bières, cidre Eaux

Heineken, Leffe, Affligem, (25 cl) A LA PRESSION	4,50 €
Pinte de bière Heineken, Leffe, Affligem (50cl)	8,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino (1 litre)	6 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino (1/2 litre)	4,50 €
Cidre brut fermier (La ferme des Citots)	14,50 €
Café, décaféiné	2,50 €
Grand café, café au lait, thé Parney, infusions	3 €

Calvados, Cognac, Armagnac, Grand Marnier, Bénédictine, Marie Brizzard, Bailey's, Get27, Get31, eau-de-vie (framboise, quetsche, mirabelle, poire, coing, marc de Gewurztraminer, framboise sauvage) (4cl)	8 €
Calvados vieux (4cl), Rhum vieux (4cl)	10 €
Irish Coffee	11 €

Digestifs

Entrées

Soupe de poissons	10 €
Terrine de lapin aux noisettes et poivre vert	12 €
Duo de poissons fumés	18 €
Carpaccio de Saint Jacques	21 €
Foie gras de canard maison au Beauges de Venise	20 €
Ravioles de langoustines	20 €

Faux filet beurre maître d'hôtel	16 €
Paupiette de veau forestière en cocotte	16 €
Magret de canard, sauce soja	20 €
Filet de boeuf, sauce Camembert	26 €

Viandes

Coquilles Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques <i>Juste poêlées</i>	26 €
Noix de Saint-Jacques <i>Aux morilles, tagliatelles fraîches</i>	28 €

Cabillaud, coulis de poivrons jaunes	18 €
Cocotte de poissons	18 €
Belle marmite de poissons	27 €

Poissons

Fruits de mer

Huîtres creuses n°3 de Normandie	Les 6	15 €
	Les 12	26 €
Moules marinière ou à la crème		12 €
Moules frites		15,90 €

Crème brûlée à la vanille	7 €
Poire pochée chocolat chaud	7 €
Tarte à la rhubarbe	8 €
Confit de pommes caramel beurre salé	8 €
Tiramisu au café	8 €
Café gourmand	9 €
Sorbet alcool au choix	9 €
Assiette de fromages normands <i>Camembert au Calvados, chèvre mariné au romarin, Neufchâtel</i>	8 €

Desserts

Tous nos plats sont faits «Maison» - Poissons et viandes selon arrivage

Pour toute allergie, merci de le signaler à la commande

LES ARCADES

Formule Express

18,90 €

Service du déjeuner, du lundi au samedi inclus,
sauf dimanche & jours fériés

**Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert**

A choisir dans le Menu à 24,90 €

Moules marinière ou à la crème
Ravioles de Camembert
Soupe de poissons
Terrine de lapin aux noisettes et poivre vert
Salade de gésiers

Plat du jour (sauf dimanche et jours fériés)
Faux filet beurre maître d'hôtel
Cabillaud au coulis de poivrons jaunes
Cocotte de poissons
Paupiette de veau forestière en cocotte

Crème brûlée à la vanille
Poire pochée chocolat chaud
Confit de pommes caramel beurre salé
Tarte à la rhubarbe
Tiramisu au café

Menu

24,90 €

Assiette de frites, salade verte ou légumes 3,90 €

Menu Enfant

12,90 €

Cocktail de jus de fruits
Filet de poisson ou steak haché frites
Cocktail de glace et sorbet 2 boules

Vin au verre (12 cl)	4,50 €
¼ vin (25 cl)	6,50 €
Carafe de vin (50 cl)	8,90 €
rouge : Merlot (Vin de Pays d'Oc)	
blanc : Sauvignon (Vin de côtes de Gascogne)	
rosé : Côtes de-Provence	

Vins au verre, ¼ ou ½

Tous nos plats sont faits «Maison» - Poissons et viandes selon arrivage

Pour toute allergie, merci de le signaler à la commande

LES ARCADES

Menu du Terroir

42,90 €

Foie gras de canard maison au Beumes de Venise
6 huîtres creuses n°3
Duo de poissons fumés
Ravioles de langoustines
Coquille de St Jacques gratinée



Filet de bœuf, sauce camembert
Belle marmite de poissons
Magret de canard, sauce soja
Noix de Saint-Jacques au choix
- aux morilles, tagliatelles fraîches
- Juste poêlées



Crème brûlée à la vanille
Poire pochée chocolat chaud
Confit de pommes caramel beurre salé
Tarte à la rhubarbe
Tiramisu au café
Café gourmand
Assiette de fromages normands
Sorbet Alcool

Tous nos plats sont faits «Maison» - Poissons et viandes selon arrivage

Pour toute allergie, merci de le signaler à la commande

LES ARCADES

Bordeaux

Bordeaux Blanc	½ Ble	Ble
Entre deux mers - Les Sept Chênes		29 €
Sauternes - Château Les Remparts		39 €
Au verre	7 €	
Bordeaux Rouge		
Blayes Côtes de Bordeaux - Le Vieux Mesnil	14 €	24 €
Côtes de Bourg - Château La Coudrée-Nodoz	17 €	29 €
Haut Médoc - Château Doyac		36 €
St Emilion Grand Cru		50 €
Margaux		60 €

Vallée de la Loire blanc

	½ Ble	Ble
Muscadet sur lie - La Griffes Bernard Chéreau	13 €	19,50 €
Quincy - Jacques Rouzé		35 €
Sancerre - Domaine de la Rossignole	22 €	37 €
Pouilly Fumé - Domaine de Maltaverne	22 €	38 €
Coteaux du Layon - Domaine Chauvin		39 €

Vallée de la Loire rouge

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine des Valettes	18 €	32 €
Sancerre - Domaine de la Rossignole	22 €	37 €

Vin de pays du Val de Loire

Blanc Sauvignon - Domaine de la Chesnaie		19,50 €
Blanc Chardonnay - Domaine de la Chesnaie		19,50 €
Rouge Merlot - Domaine de la Chesnaie		19,50 €

Loire

Bourgogne

Bourgogne blanc	½ Ble	Ble
Viré-Clessé - Maison Chanson		34 €
Rully - Maison Chanson		35 €
Chablis - Domaine de Vauroux	22 €	39 €
Bourgogne Rouge		
Bourgogne Pinot noir - Maison Chanson	18,50 €	29 €
Givry- Maison Chanson		36 €
Beaune 1 ^{er} cru Bressandes - Maison Chanson		65 €

Côte du Rhône Rosé

	½ Ble	Ble
Tavel - Cuvée Royale	17,50 €	32 €

Provence rosé

Côtes de Provence - Mas de Pampelonne		29 €
---------------------------------------	--	------

Alsace Blanc

Pinot Blanc - Dopff & Irion		28 €
Riesling - Dopff & Irion		29 €
Gewurztraminer - Dopff & Irion		30 €

Autres terroirs