

# L'Arbre à Pin

## PLANCHES A PARTAGER

	pour 2	pour 4
<b>Plancha de Charcuterie Italiano-Ibérique</b>	18€	28€
Tranché minute. Jambon Speck de Montagne, Jambon, Serrano 18 mois d'affinage, Coppa IGP, Chorizo Ibérique Bellota.		
<b>Plancha Terre &amp; Mer</b>	24€	34€
Saint-Marcelin rôti, Jambon serrano, Gravlax de saumon, crevettes roses et bulots		

## Fruits de mer et crustacés

<b>Bulots de nos côtes et mayonnaise</b> env.150g	12,90€
<b>Barque de 6 crevettes roses et 6 bulots</b>	13,00€
<b>Huîtres N°3 Fines de Claire</b>	
par 6: 14,00€ par 9: 18,00€ par 12: 23,00€	
<b>Crevettes roses et mayonnaise</b>	
par 6: 7,50€ par 12: 14,00€	
<b>Assiette du Pêcheur</b> 3 huîtres, gravlax de saumon crevettes roses, bulots.	21,50€

## PÂTES FRAÎCHES

<b>Tagliatelles à la Carbonara</b>	14,50€
<b>Tagliatelles aux crevettes</b> pesto et parmesan	16,50€
<b>Tagliatelles au Poulet</b> crème et champignons	15,50€
<b>Tagliatelles aux Saint-jacques</b> crème et champignons	19,50€

Toutes nos pâtes sont fraîches et servies avec parmesan, jaune d'oeuf à la demande.

## LES MOULES

<b>Moules Marinières, frites</b>	16,50€
<b>Moules à la crème fraîche de Normandie, frites</b>	17,50€
<b>Moules «Arbre à Pin», frites</b> crème fraîche de Normandie, curry et lardons	17,50€
<b>Moules Normandes, frites</b> crème fraîche de Normandie, camembert AOP	17,50€
<b>Assiette de frites</b>	4,00€
Supplément mayonnaise, sauce	0,50€

## MENU DE L'AUBERGISTE

Entrée + plat ou plat + dessert 27,50€

Entrée + plat + dessert 32,50€

### ENTRÉES

<b>Terrine de campagne et oignons confits</b>	13,00€
<b>Soupe de poisson et ses croûtons</b>	12,50€
<b>6 Huîtres N°3 Fines de Claire</b>	14,00€
<b>Oeufs de poule et crevettes roses,</b> mayonnaise maison	9,50€
<b>Saumon frais mariné par nos soins à l'aneth</b>	12,00€
<b>Foie Gras de Canard maison (+5€ au menu)</b> au Porto	18,50€

### PLATS AU CHOIX

<b>Andouillette 5A de Troyes, frites</b> Crème de moutarde.	19,50€
<b>Pièce de boeuf</b> env. 200g sauce au poivre	21,00€
<b>Tartare de boeuf préparé à notre façon</b> env. 180g frites et salade verte	20,00€
<b>Filet de poisson du moment</b> julienne de légumes, pesto	21,00€
<b>Assiette du Pêcheur</b> 3 huîtres, gravlax de saumon crevettes roses, bulots.	21,50€
<b>Noix de Saint-Jacques poêlées (+5€ au menu)</b> fondue de poireaux	25,00€
<b>Choucroute de la Mer (+5€ au menu)</b> Lieu noir fumé, saumon et cabillaud	25,00€

### DESSERTS ET FROMAGES

<b>Duo de Fromages</b> méli-mélo de salade	9,50€
<b>Baba au Rhum arrangé</b> crème sucrée	12,00€
<b>Crème brûlée</b> à la cassonade	8,50€
<b>Nougat glacé coulis de fruit rouge</b>	9,50€
<b>Profiteroles au chocolat</b>	10,00€
<b>Café Gourmand (+2€ au menu)</b>	9,50€

## PIZZAS

<b>Celina</b> tomates, mozzarella, jambon blanc, origan	13,50€
<b>Sisto</b> tomates, mozzarella, champignons, ail, olives	13,50€
<b>Margherita</b> tomates, mozzarella, origan	13,00€
<b>Vesuvio</b> tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan, olives	14,00€
<b>Regina</b> tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives	15,00€
<b>Napolitaine</b> tomates, mozzarella, anchois, olives	14,50€
<b>Quatre Saisons</b> tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts marinés, anchois, câpres, olives	17,00€
<b>Quatre Fromages</b> base crème, chèvre, mozzarella, gorgonzola AOP, Pont-l'Évêque AOP, olives	17,50€
<b>Neptune</b> tomates, mozzarella, champignons, thon, oignons rouge, câpres, olives	17,50€
<b>Calzone</b> tomates, mozzarella, champignons, jambon blanc, crème, œuf	17,00€
<b>Casamance</b> tomates, mozzarella, champignons, merguez, viande hachée VBF, poivrons marinés, olives	16,50€
<b>Domodossola</b> base crème, mozzarella, champignons, saumon frais, câpres, olives	18,50€
<b>Savoyarde</b> base crème, reblochon AOP, pomme de terre, lardons, oignons rouge	17,50€
<b>Sombrero</b> tomates, mozzarella, champignons chorizo, poivrons marinés, olives	16,50€
<b>Poulet</b> base crème, curry, mozzarella, champignons, poulet	16,90€
<b>Nissarte</b> tomates, mozzarella bufala, tomates cerises, jambon Serrano, pesto, mesclun	18,50€
<b>Végétarienne</b> tomates, mozzarella bufala, champignons, légumes marinés «artichauts - courgettes - poivrons»	18,50€
<b>Supplément oeuf, crème, parmesan :</b>	1,00€
<b>Supplément artichaut, anchois, champignons, poivrons, jambon blanc</b>	2,00€
<b>Supplément saumon, viande haché, chorizo, merguez, jambon serrano, Mozzarella di Bufala...</b>	3,00€

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

## SALADES

**Salade Calabria** Salade, tomates, mozzarella Bufala jambon Serrano, légumes marinés, œuf dur et croûtons **17,50€**

**Chèvre Chaud** Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon Serrano **16,50€**

**Végétarienne** Salade, tomates, légumes marinés, parmesan, œuf dur, oignons rouges **15,50€**

**Salade César** Salade, tomates, parmesan, poulet croûtons, oignons, olives, cornichons, œuf **17,50€**

## 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

## 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

## GALETTES

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

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

**La Trilogie Normande** emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade **15,00€**

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

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

## Crêpes

**Beurre Sucre** **3,90€**

**Citron ou Miel** **4,50€**

**Caramel beurre salé Maison** **5,90€**

**Chocolat Maison** **5,90€**

**Pâte à Tartiner** sans huile de palme **5,90€**

**Flambée Calvados, Grand Marnier ou Rhum** **7,00€**

**Pommes caramélisées Maison** **7,00€**

**Choco-amandes** **7,00€**

**Choco-banane** chocolat maison et banane **6,80€**

**Normandise** pommes caramélisées, caramel maison, flambée au Calvados et crème sucrée **9,50€**

**Glacée** chocolat maison, 1 boule vanille, crème sucrée **8,50€**

**Supplément crème sucrée ou chocolat maison sur les crêpes** **1,50€**

**Supplément 1 boule de glace sur les crêpes** **3,00€**

**Café ou thé gourmand** **9,50€**

## 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, coco, nougat, pistache, praliné, menthe-chocolat, cassis, citron vert, 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, chocolat maison banane et crème sucrée **10,00€**

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

**Réunionnaise** **10,00€**  
2 boules de rhum-raisin, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, banane et crème sucrée

**Nougat glacé et coulis de fruit rouge** **9,50€**

## Coupes glacées avec alcool

**Colonel** Sorbet citron vert et vodka **10,50€**

**Coupe Normande** Sorbet pomme verte et Calvados **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 survenir, merci de votre compréhension.