

# 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, Gravlox 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, gravlox de saumon crevettes roses, bulots.	21,50€

## PÂTES FRAÎCHES

<b>Tagliatelles à la Carbonara</b>	14,50€
<b>Tagliatelles au saumon</b>	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>	17,50€
crème fraîche de Normandie, curry et lardons	
<b>Moules Normandes, frites</b>	17,50€
crème fraîche de Normandie, camembert AOP	
<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>Saint Marcellin rôti au miel</b>	12,00€

### 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, gravlox 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>Clafoutis aux poires,</b> Glace vanille caramel laitier	10,00€
<b>Mousse au chocolat,</b> crème sucrée	8,00€
<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'Evêque 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>Sombbrero</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

<b>Salade Calabria</b> Salade, tomates, mozzarella Bufala jambon Serrano, légumes marinés, œuf dur et croûtons	17,50€
<b>Chèvre Chaud</b> Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon Serrano	16,50€
<b>Végétarienne</b> Salade, tomates, légumes marinés, parmesan, œuf dur, oignons rouges	15,50€
<b>Salade César</b> 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

<b>Complète</b> emmental, jambon blanc, œuf et salade	12,00€
<b>Forestière</b> emmental, jambon blanc, œuf, champignons, crème et salade	14,00€
<b>La Trilogie Normande</b> emmental, crème, jambon blanc, Camembert AOP, Pont-L'Evêque AOP, Livarot AOP et salade	15,00€
<b>Saumon</b> saumon frais, fondue de poireaux, crème d'aneth, citron et salade	16,00€
<b>Chèvre</b> emmental, jambon blanc, crème, fromage de chèvre, miel, noix et salade	15,00€

## Crêpes

<b>Beurre Sucre</b>	3,90€
<b>Citron ou Miel</b>	4,50€
<b>Caramel beurre salé Maison</b>	5,90€
<b>Chocolat Maison</b>	5,90€
<b>Pâte à Tartiner</b> sans huile de palme	5,90€
<b>Flambée Calvados, Grand Marnier ou Rhum</b>	7,00€
<b>Pommes caramélisées Maison</b>	7,00€
<b>Choco-amandes</b>	7,00€
<b>Choco-banane</b> chocolat maison et banane	6,80€
<b>Normandise</b> pommes caramélisées, caramel maison, flambée au Calvados et crème sucrée	9,50€
<b>Glacée</b> chocolat maison, 1 boule vanille, crème sucrée	8,50€
<b>Supplément crème sucrée ou chocolat maison sur les crêpes</b>	1,50€
<b>Supplément 1 boule de glace sur les crêpes</b>	3,00€

Café ou thé gourmand 9,50€

## Coupes de Glaces et Sorbets

<b>Coupe 1 boule</b>	3,50€
<b>Coupe 2 boules</b>	6,00€
<b>Coupe 3 boules</b>	8,00€
<b>Parfums :</b> vanille, fraise, chocolat, caramel, coco, nougat, pistache, praliné, menthe-chocolat, cassis, citron vert, pomme verte, passion, framboise, rhum-raisin	
<b>Chocolat ou Café ou Caramel liégeois</b>	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** 10,00€  
Glace vanille, fraise et chocolat, chocolat maison banane et crème sucrée

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

**Réunionnaise** 10,00€  
2 boules de rhum-raisins, 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 subvenir, merci de votre compréhension.