

CAFÉ ARISTIDE.

du mardi au samedi 18h00-23h00 . samedi 12h00-14h30

À PARTAGER OU PAS.

CROQUE PULLED-PORK, CHEDDAR ET COLESLAW ... 19

FALAFELS MAISON, SAUCE TAHINI ... 17

CAVIAR D'AUBERGINE, PAIN TOASTÉ À L'AIL ... 19,5

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME À L'ANETH ... 20,5

UNE ENTRÉE RAFFINÉE.

TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE ET PICKLES ... 13

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE ET CHIOGGIA, VINAIGRETTE À L'ORANGE ET PIGNONS DE PIN ... 13,5

ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME À L'AIL ET CIBOULETTE ... 13,5

UN PLAT GÉNÉREUX.

SALADE CÉSAR REVISITÉE

POULET GRILLÉ TIÈDE FAÇON TANDOORI, OLIVES GRECQUES,
CROÛTONS DORÉS, PARMESAN AFFINÉ, TOMATES, COLESLAW, BETTERAVE,
ROMAINE, ŒUF DUR, SAUCE CRÉMEUSE MAISON ET CÉBETTE ... 23

PAVÉ DE LIEU JAUNE GRILLÉ

SAUCE BÉARNAISE ACIDULÉE ET SA TOMBÉE DE JEUNES POUSSSES D'ÉPINARDS,
POMMES DE TERRE VAPEUR ... 26,5

GRATIN D'AUBERGINE À LA MOZZARELLA ET BASILIC

SALADE DE MÂCHE À L'HUILE DE SÉSAME ... 25

BAVETTE DE BŒUF AUX ÉCHALOTES

POMMES DE TERRE GRENAILLES ... 22

ORIGINE DES VIANDES : VOLAILLE FRANCE, BŒUF UNION EUROPÉENNE, PORC FRANCE.

UN DESSERT GOURMAND.

DUO DE FROMAGES DU MOMENT, POMME GRANNY SMITH ET NOIX ... 15

SORBETS CITRON JAUNE DE SICILE ET POMME GRANNY SMITH,

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN, ZESTE DE COMBAWA ... 12,5

TARTE FINE DU JOUR « LES PETITS MITRONS » ... 13,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FÈVE TONKA, CRÈME ANGLAISE ... 9

PRIX NETS EN EUROS / TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS

CAFÉ ARISTIDE.

tuesday to saturday 6.00pm-11pm . saturday 12.00pm-2.30pm

TO SHARE OR NOT TO SHARE.

PULLED-PORK CROQUE, CHEDDAR ET COLESLAW...19

HOMEMADE FALAFEL, TAHINI SAUCE...17

EGGPLANT CAVIAR, GARLIC TOASTED BREAD...19,5

SMOKED SALMON PLATE, BLINIS, DILL CREAM...20,5

AN EXQUISITE STARTER.

COUNTRY-STYLE TERRINE AND PICKLES...13

RED BEETROOT AND CHIOGGIA BEET CARPACCIO, ORANGE VINAIGRETTE AND PINE NUTS...13,5

BAKED EGG COCOTTE WITH MUSHROOMS, GARLIC CREAM AND CHIVES...13,5

A HEARTY MAIN COURSE.

REVISITED CAESAR SALAD

WARM TANDOORI-STYLE GRILLED CHICKEN, GREEK OLIVES, CRISPY CROUTONS,
AGED PARMESAN, TOMATOES, COLESLAW, BEETROOT, ROMAINE LETTUCE,
HARD-BOILED EGG, HOMEMADE CREAMY DRESSING AND SPRING ONION...23

GRILLED POLLOCK FILLET

TANGY BÉARNAISE SAUCE, SAUTÉED BABY SPINACH AND STEAMED POTATOES...26,5

EGGPLANT GRATIN WITH MOZZARELLA AND BASIL

LAMB'S LETTUCE SALAD WITH SESAME OIL...25

BEEF FLANK STEAK WITH SHALLOTS

ROASTED BABY POTATOES...22

ORIGIN OF THE MEATS: POULTRY FROM FRANCE, BEEF FROM THE EUROPEAN UNION, PORK FROM FRANCE.

A DECADENT DESSERT.

CHEESE DUO OF THE MOMENT, GRANNY SMITH APPLE AND WALNUTS...15

LEMON AND GRANNY SMITH APPLE SORBETS, CHRISTIAN DROUIN CALVADOS, COMBAWA ZEST...12,5

THIN TART OF THE DAY "LES PETITS MITRONS"...13,50

CHOCOLATE AND TONKA BEAN FONDANT WITH VANILLA CUSTARD...9

NET PRICES IN EURO / ALL TAX AND SERVICE INCLUDED