

ARCUS

— COFFEE —

- Brunch - Resto - Coffee - Pâtes - Bar -
Arc 1800

NOUVEAU: Restaurant du SOIR (restaurant / cocktails)

NOUVEAU: Pâtes en NON STOP (12h - 20h30)

ARCUS **YOGA BRUNCH** - MERCREDI - 9h

Soirée **KARAOKE** - MARDI - 22h

NOUVEAU: Soirée DJ SET / Live - MERCREDI - 22h

ALL DAY BRUNCH - SAMEDI & DIMANCHE

Retrouvez nous aussi

ARCUS
— COFFEE —
Chamonix

&

ARCUS
— CORNER —
Annecy

NEW

SOFT

ALCOOL

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

• LIMONADES MAISON

25cl: 7. / 50cl: 13.

Préparée à la minute avec un jus d'agrumes pressé, purée de fruits et l'eau pétillante des Arcs, fraîche & fruitée

- **Passion**: fruit de la passion, orange
- **Kiwi**: kiwi, pamplemousse
- **Orange**: orange, sirop de fleur de sureau
- **Framboise**: framboise, citron



• JUS PRESSÉS

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid au presse agrumes

- **Orange**
- **Citron** (froid ou chaud)

25cl: 5.5 / 50cl: 10.5

25cl: 4. / 50cl: 8.

• FRESH JUICE MAISON

25cl: 7.5 / 50cl: 13.5

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid au presse agrumes ou centrifugeuse

- **Détox**: betterave, carotte, orange, gingembre
- **Immunity**: carotte, orange, citron, gingembre
- **Greeny**: orange, pomme, kiwi, menthe



• SMOOTHIES MAISON

33cl: 7.5

Elaborés à la minute à partir de fruits frais

=> Possibilité de mixer avec du lait entier ou lait végétal (+1€)

- **Banane - kiwi - spiruline bio**
- **Framboise - banane - chia**
- **Fruit de la passion - banane - coco**

• MILKSHAKES MAISON

33cl : 8.5

Servis avec de la chantilly maison, => Possibilité de mixer avec du lait végétal (+1€)

- **Banane - vanille**
- **Popcorn - caramel**



• LES CLASSIQUES

- Eau minérale pétillante (75cl) 6.5
- Eau pétillante des ARCS (50cl / 100cl) 3. / 4.
- Eau minérale (75cl) 6.
- Sodas 4.
=> Coca, Coca O, Orangina, FuzeTea, Limonade, Perrier, Diabolo
- Sirop à l'eau (30cl) 3.
=> Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, passion
- Fever-Tree (20cl) 4.
=> Tonic; Ginger-Beer; Pamplemousse
Fleur de sureau/concombre (Franklin)

• JUS ET NECTARS 25cl

- Pomme 5.
- Nectar de poire 6.5
- Jus de tomate 6.5
- Nectar d'abricot 6.5
- Nectar de pêche 6.5

• THÉ GLACÉ MAISON 33cl: 4.

• KOMBUCHA 33 cl: 7.

Boisson fermentée pétillante, riche en probiotiques, faite à partir de thé. Rafraîchissante et bénéfique pour la digestion.

• Citron-gingembre

• Citron-menthe

• BUBBLE TEA à composer 33cl: 6.

Boisson rafraîchissante à base de thé glacé, avec des perles de fruits (boba).

Saveurs au choix

=>

Boba au choix

- Fraise
- Pêche
- Grenadine
- Fruit de la passion
- Citron
- Pamplemousse

- Fraise
- Mangue
- Pêche

SOFT

ALCOOL

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

• BIÈRE PRESSION

25cl / 50cl

- Blonde 5°
- IPA 6°3

Brasserie "Brasseurs Savoyards".

4. / 8.
5. / 9.

• BIÈRE EN BOUTEILLE

33cl: 7.

Brasserie "Brasseurs savoyards".

- Blanche 5°
- Triple nonne 9°
- IPA 0% (ss alcool)
- Bière au Génépi 5°
- Myrtilles 5°
- **CIDRE** la mordue 6° (27,5cl)

• NOS VINS

• Rouge:

13cl / 75cl

- AOP **Faugères** Jour fruit "Mas Onésime" Biodynamie 5. / 26.
- AOP **Côte du Rhône** Villages Coq volant "domaine Galuval" : 2023 5. / 26.
- AOP Savoie **Mondeuse** "Château la gentilhommière" Perceval 2024 7. / 32.
- AOP *Vacqueyras Novae Famille Gilly 2023* 40.
- AOP *Pic St Loup La Coquine domaine Haut Lirou 2024* 32.
- AOP *Bordeaux château Penin nature Vegan et sans sulfites 2021* 29.
- AOP *Hautes côtes de nuits domaine Nuiton 2023* 48.

• Blanc:

- IGP **Gascogne** Mirage 2024 5. / 23.
- IGP OC **Chardonnay** "haut Lirou" 2024 5. / 23.
- AOP **Roussette** de Savoie Vieilles vignes Perceval La Gentilhommière 7. / 29.
- AOP *Crozes Hermitage "Chassselvin" 2023* 45.
- AOP *Petit Chablis "Domaine Hamelin"* 34.

• Rosé:

- IGP **Méditerranée**, Harès 4.5 / 20.
- AOP *Côte de Provence Diables & Co "domaine des Diables" 2024/2025* 29.

• Pétillant:

- Prosecco Extra Dry 5. / 25.
- *Champagne brut "Le Brun Servenay" Cuvé Odalie* 90.

• DIGESTIFS / ALCOOLS 4 cl

- Chartreuse verte 9.
- Génépi / Limoncello 7.
- Amaretto / Get 27 (6cl) 7.
- Rhum premium 12.
- Eau de vie de Mirabelle 8.

• APERITIFS 2cl

- Ricard 3.
- Pastis des Alpes 3.5
- Picon (suppl.) 1.5
- Kyr (13cl) 5.
- (Myrtille; violette; pêche)

• BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

- | | |
|--|------|
| • Grog | 22cl |
| • Chocolat chaud arrosé | 7,5 |
| (4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi ou chartreuse) | 8.5 |
| • Irish coffee | 9.5 |
| • Baileys coffee | 6.5 |
| • Frangelico coffee | 6.5 |
| • Vin chaud | 5.5 |



• LES SPRITZ

11.



- APÉROL Spritz
- VIOLET Spritz
=> Crème de violette, prosecco, eau pétillante
- CAMPARI Spritz
=> Campari, prosecco, eau pétillante
- HUGO Spritz
=> fleur de sureau, menthe
- LIMONCELLO Spritz
- ITALICUS Spritz (+3€)
=> Notes de bergamote, d'agrumes et de fleurs.
- SARTI ROSA spritz
=> Notes d'orange, mangue et passion.
- **Mimosa**
=> Jus d'orange, prosecco, grand marnier

• ALCONnades MAISON

25cl: 9.5 / 50cl: 17.5

Limonade maison alcoolisée (alcool: 5cl/25cl ; 10cl/50cl)

- **Alco-Passion** : fruit de la passion, orange, **vodka**
- **Alco-Kiwi** : kiwi, pamplemousse, **gin**
- **Alco-Orange** : orange, sirop de fleur de sureau, **vodka**
- **Alco-Framboise** : framboise, citron, **gin**

ALCOOL

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

• NOS SUGGESTIONS,

... froides ou chaudes...

30cl

- **Mocha Banane** 6.
(chocolat, café, banane, lait)
- **After Eight Latte** 6.
(café, chocolat, menthe, lait)
- **« Snickers » chocolat** 7.
(chocolat, noisette, beurre de cacahuète, lait, chantilly)
- **Arcus latte** 6.5
(espresso, matcha, rooibos, banane, lait)
- **Popcorn latte** 5.5
- **Lavander latte** 5.5
- **Gold cinnamon latte** 6.
(curcuma, cannelle, lait)



• RAFRAICHISSEMENT GARANTI...

- **Affogato** 22cl 5.2
(double espresso sur sa glace vanille)
- **Chaï Affogato** 22cl 6.5
- **Frappuccino** 30cl 6.2
(espresso + lait au blender avec chantilly)
- **Frappuccino aromatisé** 30cl 6.5
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices ou noisette) avec chantilly
- **Espresso tonic** 22cl 5.5



• MATCHA LOVERS...

- **Cinnamon Matcha latte** 22cl 5.5
- **Matcha Affogato** 22cl 5.5
- **Vanilla Matcha latte** 22cl 5.5
- **Iced Framboise Matcha** 30cl 6.5
(matcha, purée de framboise, lait)
- **Iced Passion Matcha** 30cl 6.5
(matcha, purée de passion, lait)

• LES MÉTHODES DOUCES...

- **Aéropress** 22cl 4.
- **Café piston** (French press) 22cl 4.
- **V60** 22cl 4.
- **Chemex** 46cl 8.5

• LES EXTRAS...

- Lait végétal +1.
- **(coco ou avoine)**
- Shot d'espresso 1.
- Lait / Miel / Sirops 0.5
- Chantilly 1.5

• LA CAFÉTERIE...

(Torréfacteur: Café Mokxa à Lyon)

- **Espresso** 4cl 2.
- **Lungo** (café allongé) 12cl 2.
- **Americano** (doublement allongé) ❄️ 22cl 2.2
- **Café décaféiné BIO** 4cl 2.2
- **Espresso macchiato** 8cl 2.5
(espresso avec un petit nuage de lait)
- **Doppio** (double espresso) 8cl 3.5
- **Cappuccino** 22cl 4.5
- **Cappuccino aromatisé** 22cl 4.8
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Flat white** 22cl 4.5
(double espresso avec du lait légèrement moussé)
- **Café latté** ❄️ 30cl 5.
- **Café latté aromatisé** ❄️ 30cl 5.3
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Latté macchiato** 33cl 5.3
- **Latté macchiato aromatisé** 33cl 5.6
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Mocaccino** ❄️ 30cl 5.5
(double espresso + chocolat + lait moussé)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 30cl 5.8
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Le vrai chocolat chaud** 22cl 5.
(lait entier, chocolat maison « Callebaut »)
- **Chocolat chaud Enfant** ❄️ 22cl 4.5
(lait entier, poudre de chocolat « Monbana »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 22cl 3.
Lait chaud légèrement moussé (arômes: vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)



• SPECIALS LATTÉS ❄️...

- **Chaï latté** 30cl 5.
- **Dirty chaï** 30cl 5.5
(chaï latte + 1 shot d'espresso)
- **Matcha latte** 22cl 5.
- **Pink beetroot latté** 22cl 5.
(betterave, cacao)
- **Golden turmeric latté** 22cl 5.
(curcuma)
- **Black charcoal latté** 22cl 5.
(charbon actif)
- **African Rooibos** 22cl 5.
- **Butterfly pea latté** 22cl 5.
(fleur naturellement bleue)

• THÉS ET INFUSIONS... 5.

- **English breakfast - Un Matin à Londres**
(Mélange de thé noir Ceylan du Kenya et du nord de l'Inde)
- **Earl Grey Roi de Sicile**
(Thé noir de Chine, arôme de bergamote et pétales de souci)
- **Thé La Moukère de Sidi Kaoki**
(Thé vert de chine, menthe, fleur d'oranger, rose)
- **Thé vert du Japon Sencha**
- **Thé noir secret tibétain**
(Thé noir de chine, thé vert au jasmin, lavande)
- **Thé Rouge baiser**
(Thé vert de chine, rooibos d'afrique du sud, fruits rouges, vanille, caramel, papaye et pétales de fleurs)
- **Infusion**



❄️ - POSSIBLE EN FROID

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR



Lundi à vendredi de 8h30 à 11h00

BRUNCH

Week-end de 8h30 à 14h15

• Œufs BÉNÉDICTE 17.

2 pains moelleux garnis d'avocat frais en tranches, 2 œufs pochés, chips de bacon croustillantes, le tout nappé d'une espuma de sauce hollandaise.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• Œufs FLORENTINE 17.

2 pains moelleux tartinés de purée d'avocat, garnis d'épinards à la crème, de 2 œufs pochés d'une espuma de sauce hollandaise..

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• Œufs BROUILLÉS 13.

3 œufs onctueux mélangés à de la crème et de l'emmental fondant, servis sur un toast doré et croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• Toast au SAUMON 15.

Une base de crème à l'aneth, garnie de saumon fumé, de feta, de graines de courge et de grenade, le tout servi sur un toast croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• BREAKIE BUN 17.

2 pains moelleux, une base de purée d'avocat et de feta, de grenade, de saumon fumé et d'une onctueuse crème de ciboulette, le tout couronné d'un œuf au plat sur sa salade.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€



• Œufs NORVEGIEN 18.5

2 pains moelleux garnis de crème de fromage frais à l'aneth, surmontés de 2 œufs pochés, de saumon fumé et nappés d'une espuma de sauce hollandaise onctueuse

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• AVOCADO TOAST 14.

Mélange de purée d'avocat, d'avocat tranché, de feta, de graines de grenade et de graines de courge, disposé sur un toast doré.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• OMELETTE 13.5

3 œufs battus avec de la crème onctueuse, parfumés à la ciboulette fraîche et garnis d'emmental fondant, délicatement servis sur un toast croustillant.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• PANCAKES SALÉS X4 14.

=> Sirop érable & bacon

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

=> Avocat & saumon fumé - aneth (+2€)

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• HAM & EGGS 13.

3 œufs au plat, jambon blanc, servis avec un toast et salade verte.

Extra : Bacon+2,5€/ Potatoes+5€/ Saumon fumé+3€
1 Oeuf +2€/ ½ Avocat+3€

• CROISSANT SAVOYARD 13.

Croissant, crème de ciboulette, reblochon, jambon cru.

• AÇAÏ Bowl

14.5

Glacé, Lait de coco, açaï, banane, granola maison, copeaux de noix de coco et fruits frais.

• VIENOISERIE

2.5

=> Croissant ou pain au chocolat (pur beurre).

• Assiette FRANÇAISE

9.

1 Viennoiserie au choix, pain frais, beurre et confiture

• GRANOLA Bowl

9.

=> Fromage blanc, granola croustillant, fruits secs, pépites de chocolat et salade de fruits frais.

• SALADE DE FRUITS

7.

• FLUFFY PANCAKES X4

3 recettes au choix :

• Banoffee – Spéculoos

=> Caramel maison, bananes, spéculoos, noix de pécan

12.

Demi
portion (X2)

8.

• Choco - Berry

=> Nocciolata (pâte à tartiner bio), myrtilles fraîches

12.

8.

• Bananes - Nocciolata

=> bananes, Nocciolata (pâte à tartiner bio) et coco rapé

11.

7.

• FRENCH TOAST X2

(brioche perdue) 3 recettes au choix :

• Banoffee – Spéculoos

=> Caramel maison, bananes, spéculoos, noix de pécan

12.

Demi
portion (X1)

8.

• Choco - Berry

=> Nocciolata (pâte à tartiner bio), myrtilles fraîches

12.

8.

• Bananes - Nocciolata

=> bananes, Nocciolata (pâte à tartiner bio) et coco rapé

11.

7.

LE PLATEAU BRUNCH DE L'ARCUS

Voir la page juste derrière...



Merci de nous signaler toute allergie :
la liste des allergènes est à votre disposition.

BRUNCH
PETIT-DÉJ

PLATEAU BRUNCH
LUNCH
PÂTES

GOÛTER
APÉRO
SOIR

LE PLATEAU BRUNCH DE L'ARCUS

Composez votre plateau:

27.



• 1 boisson au choix ou 1 verre de vin au choix*
Menu Cafeterie, thés ou specials lattés

+ Jus d'orange pressée (22cl) ou 1 Mimosa (+4€)

+ Avocado toast, feta, grenade

+ Œufs brouillés + bacon

+ Granola maison avec son fromage blanc

+ 1 Salade de fruits

+ Pancakes maison au choix :

- Sirop d'érable & banane

- Nocciolata & pépites de chocolat

- Caramel & spéculoos



(*Rosé ; Rouge ou blanc ; bière blonde 25cl)



DE 12h À 20h30 **NON STOP**

LES PÂTES

SUR PLACE OU À EMPORTER

1. Choix du **TYPE** DE PÂTES Fraîches

18.



➤ ORECCHIETTES

Taille unique sur place, 200g

➤ TAGLIATELLES

2. Choix de **la SAUCE** maison:

• CARBONARA SAVOYARDE

Lardons, crème, reblochon, oignons, muscade.

• BOLOGNAISE

Bœuf, tomates, oignons, carottes.

• POMODORO

Sauce tomate au basilic, oignons.

• SAUCE FORESTIÈRE

Champignons, ail, crème, persil, oignons...

• PESTO de Basilic

Basilic, parmesan, pignon de pain, ail...

• SAUMON À L'ANETH (+1,5€)

Saumon, crème, citron, oignons, aneth...



Pâtes fraîches
de Turin  By Pino
(marché de Bourg st Maurice)



Merci de nous signaler toute allergie : la liste des allergènes est à votre disposition.

• BREAKIE AVOCAT & SAUMON

21.5

Pain moelleux, avocat crémeux, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette, œuf au plat.
Servi avec potatoes dorées et croustillantes.

• ARCUS BURGER (ou l'arcus végété burger)

22.

Bun feuilleté, steak haché frais (ou 2 œufs au plat), Reblochon fondant, salade croquante, crème de ciboulette, pickles d'oignons. Avec potatoes maison et mayonnaise curry maison.

• BURGER LOCHOIS (ou le végété Lochois)

23.

Bun feuilleté, steak haché (ou 2 œufs au plat), chèvre Lochois fondant, salade, confit de figue.
Avec potatoes maison et mayonnaise curry maison.

• QUENELLE À LA SAVOYARDE (végé)

21.

Quenelle nature gratinée sur lit de fondue de poireaux, crème de Reblochon fondante. Servie avec salade verte fraîche.

• BÁNH MÌ

21.

Pain moelleux, bœuf mariné citronnelle, crudités vinaigrées, mayonnaise épicée aux herbes (menthe et coriandre). Servi avec potatoes maison.

• PAD THAI (poulet ou végété)

22.5

Nouilles de riz sautées, légumes croquants, poulet mariné au lait de coco (ou végétarien), cacahuètes, pousses de soja, citron vert, coriandre.

• CURRY THAI AUX CREVETTES

22.

Curry thaï au lait de coco, crevettes, aubergines fondantes, champignons noirs, poivrons rouges et carottes. Servi avec un riz parfumé.

• Plat du jour

Voir l'ardoise et avec le service

• PLAT ENFANT

13.

- Steak haché et potatoes maison
- Pâtes à la bolognaise ou à la carbonara

**DESSERTS :**

À découvrir directement en vitrine !

Cheesecake, fondant au chocolat, verrine du jour, et autres douceurs maison selon l'inspiration du chef.

DE 16H À 17h45

LE GOÛTER

LES MINIS PANCAKES DE L'ARCUS

10 minis pancakes avec 1 nappage au choix

5.

- Nutella,
- Chantilly maison,
- Sirop d'érable,

- Confiture de fraise,
- Caramel au beurre salé,

+ 1 petit extra... +1€

- Chantilly,
- Kit kat,
- Coco râpé,

- Smarties,
- Spéculoos,
- Oréo,



+ Nos pâtisseries du jour dans la vitrine

DE 17h45 À 20h00

L'APÉRO
À PARTAGER, OÙ PAS...



Tous les jours,
sauf dimanche soir

• **BRUSCHETTA maison**

18.

- **Savoyarde**

Crème de ciboulette, reblochon, mozzarella, jambon cru,

- **Italienne**

Sauce tomate au basilic, mozzarella, tomates fraîches, pesto

- **Saumon**

Crème aneth, mozzarella, roquette, saumon fumé.

• **PLANCHE DU P'TIT PANIER**

24.

Belle planche apéro composée d'une sélection de charcuteries fines de la région, et de fromages (beaufort et tomme) provenant directement de notre voisin "Le P'tit Panier".

• **SAUCISSON DU P'TIT PANIER**

10.

- Noisettes

- Beaufort

- Nature

• **NACHOS AU CHEDDAR**

12.

Un plateau de tortillas croustillantes (légèrement spicy), nappées d'un cheddar fondant et servi avec un bol de sauce tomate maison.

• **TARTINADE** au chèvre frais

10.

Tartinades So Chèvre : créations gourmandes et onctueuses

- chèvre carotte-piment
- chèvre courgette-curry
- chèvre tomate-basilic

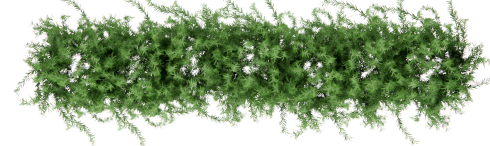
Servies avec petits toasts dorés et cornichons.



DE 18H À 20H30

fermé les dimanches soir

COCKTAILS du soir



KARAOKE MARDI soir
DJ Set **MERCREDI** soir

A partir de 22h...

LES COCKTAILS

14.



- Almond popcorn sour

Rhum, amaretto, liqueur de cerise, citron, sirop popcorn

- Porn star Martini

Vodka, citron, vanille, passion

- Margarita

Tequila, citron vert, triple sec

- Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce

- El Diablo

Tequila, citron, crème de myrtille, ginger beer

- Espresso Martini

Vodka, kalhua, espresso

- Paloma

Tequila, jus citron vert, jus de pamplemousse

LES MOJITOS:

13.

- MOJITO Classique

- MOJITO AROMATISÉ

- Framboise

- Passion

- Kiwi

LES MULES

12.

- Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer

- London Mule

Gin, citron vert, ginger beer

- June Mule (+2€)

Gin à la poire, citron vert, ginger beer

LES GINS TO'

- GIN Tonic (saveur au choix)

12.

- JUNE Tonic.

13.

Gin (JUNE) à la poire,

tonic au choix:

- Indian Tonic

- Concombre-fleur de sureau Tonic

- Pamplemousse - bergamote

Happy hours les mardis et mercredis soir (après 22h)

(ex: gin to: 8€ ; long drinks: 8€ ; cocktails: 10€ ; soft: 3€).

DE 19h À 20h30

Réservez conseillée



LE SOIR



Restaurant du soir

Tous les jours,
sauf dimanche soir

• Les Pâtes fraîches :

18.

ORECCHIETTES ou TAGLIATELLES

• Les sauces maison:

• CARBONARA SAVOYARDE

• BOLOGNAISE

• POMODORO

• FORESTIÈRE

• PESTO de Basilic

• SAUMON À L'ANETH (+1,5€)

• Nos Bruschettas

18.

- Savoyarde

- Italienne

- Saumon

• Le Curry Thaï au Crevettes

22.

• La quenelle à la savoyarde

21.

• Nos Burgers

- Arcus Burger 22.

- Burger Lochois 23.

GOÛTER
APÉRO
SOIR