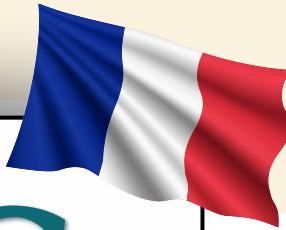


ARCUS

— 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 **KARAOKÉ** - MARDI - 22h

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

ALL DAY BRUNCH - SAMEDI & DIMANCHE

Retrouvez nous aussi

ARCUS
— COFFEE —
Chamonix

&

ARCUS
— CORNER —
Annecy

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 0, 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

- Blonde 5°
- IPA 6°3

Brasserie "Brasseurs Savoyards".

25cl / 50cl
4. / 8.
5. / 9.

• BIÈRE EN BOUTEILLE

Brasserie "Brasseurs savoyards".

33cl: 7.
• Blanche 5°
• Bière au Génépi 5°
• Triple nonne 9°
• Myrtilles 5°
• IPA 0% (ss alcool)
• **CIDRE** la mordue 6° (27,5cl)

• NOS VINS

• Rouge:

- 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 "Chasselvin" 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

- Chartreuse verte
- Genépi / Limoncello
- Amaretto / Get 27 (6cl)
- Rhum premium
- Eau de vie de Mirabelle

4 cl

9.
7.
7.
12.
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	7,5
• Chocolat chaud arrosé		8.5
(4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi ou chartreuse)		
• 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...

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

30cl
6.
6.
7.
6.5
5.5
5.5
6.



• 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
(coco ou avoine) +1.
- 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

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

• Assiette FRANÇAISE

1 Viennoiserie au choix, pain frais, beurre et confiture

• SALADE DE FRUITS

14.5

• VIENOISERIE

2.5

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

9.

• GRANOLA Bowl

9.

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

7.

• FLUFFY PANCAKES X4

3 recettes au choix :

Demi portion (X2)

• Banoffee - Spéculoos

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

12. 8.

• Choco - Berry

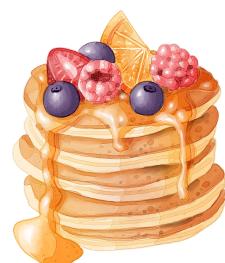
=> Nocciolata (pâte à tartiner bio), myrtilles fraîches

12. 8.

• Bananes - Nocciolata

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

11. 7.



• FRENCH TOAST X2

(brioche perdue) 3 recettes au choix :

Demi portion (X1)

• Banoffee - Spéculoos

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

12. 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 Cafeteria, 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

Taille unique sur place, 200g



► ORECCHIETTES

► TAGLIATELLES

18.

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 végé 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 végé 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 THAÏ (poulet ou végé)**

22.5

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

• **CURRY THAÏ 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

- 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,

5.



+ 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

- 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

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".

18. • SAUCISSON DU P'TIT PANIER

- Noisettes

- Beaufort

- Nature

• NACHOS AU CHEDDAR

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

24.

• TARTINADE au chèvre frais

Tartinades So Chèvre : créations gourmandes et onctueuses

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

Servies avec petits toasts dorés et cornichons.

10.

12.

10.



DE 18H À 20H30

fermé les dimanches soir

COCKTAILS du soir

LES COCKTAILS

- **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:

- **MOJITO Classique**

- **MOJITO AROMATISÉ**

- Framboise

- Passion

- Kiwi

14.



LES MULES

- **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

12.

13.

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
Réservation conseillée



LE SOIR



**Tous les jours,
sauf dimanche soir**

Restaurant du soir

• Les Pâtes fraîches :

ORECCHIETTES ou TAGLIATELLES

18.

• Les sauces maison:

• CARBONARA SAVOYARDE

• BOLOGNAISE

• POMODORO

• FORESTIÈRE

• PESTO de Basilic

• SAUMON À L'ANETH (+1,5€)

• Nos Bruschettas

- Savoyarde

- Italienne

- Saumon

18.

• Le Curry Thaï au Crevettes

22.

• La quenelle à la savoyarde

21.

• Nos Burgers

- Arcus Burger 22.

- Burger Lochois 23.

**GOÛTER
APÉRO
SOIR**