



Prix net et service compris

Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abbatués en France

Tous nos amis de la mer sont issus de circuits courts et respectueux de l'environnement

Pour toutes questions à propos des allergènes et intolérances, n'hésitez pas à nous solliciter

Midi By ARCO

ENTRÉES

Queue de boeuf en pressé
Pickles variés et jus court
-

Gaspacho de pastèque
Fêta et émulsion poivrée

PLATS

Filet de sar rochelais
Fregola sarda à la bisque et salade fraîcheur
-

Risotto gourmand
Asperge verte et parmesan

DESSERTS

Autour du fruit rouge
Crème onctueuse
-

Notre sélection de fromages
et ses condiments

FORMULES

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 25€

-
Entrée, Plat et Dessert 30€

-
Formule Boissons : 1 verre de vin, 1 café 9€

Nos Coups De Coeur

Sélection au verre

CHAMPAGNE 12CL 75CL
Perrier-Jouët Grand Brut 16€ 90€
Perrier-Jouët Blason Rosé 19€ 120€

BLANC

Languedoc 2023
La Font Blanche 7€ 27€
Château Caraghuiles
Grèce - IGP Crète 2022*
Vidiano 8€ 32€
Dafnios Douloufakis

ROSÉ

Côtes de Provence 2023
Whispering Angel 8€ 36€
Caves D'Esclans

ROUGE

Espagne 2020*
Termes 9€ 44€
Bodega Numanthia

Languedoc 2023
Le Trou de l'Ermitte 8€ 32€
Château Caraghuiles

*Vins du monde

Sélection à la bouteille

CHAMPAGNE 75CL
Charles-Heidsieck Brut 69€
Charles-Heidsieck Blanc de
Blancs 90€

BLANC

Torrentes 2023* 21€
Bodega Etchart - Argentine
VDF - Chardonnay 26€
Domaine Pelletier - Ile de Ré
Graves 2020 31€
Chateau Respide Medeville

ROSÉ

Corse - Calvi 2023
Pumonte 39€
Domaine Alzipratu

ROUGE

VDF - Rouge Prestige 26€
Domaine Pelletier - Ile de Ré
Zinfandel 2021* 30€
Prototype - État-Unis
Sancerre 53€
Domaine Vacheron - Loire