



Le restaurant vous accueille du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 le midi
et de 19h00 à 21h30 le soir

DÉJEUNER EN FORMULE

La formule à l'ardoise change toutes les semaines.

Entrée + Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

DÎNER EN DÉGUSTATION

Nos escales du soir changent régulièrement.

Nous vous proposons un voyage en plusieurs
escales selon vos envies.

Profitez d'un accord mets et vins
selon votre goût du voyage.

NOS COUPS DE COEUR

Champagne Veuve Clicquot Brut	75€	2018	Champagne Philipponat Blanc de Noirs	95€
Champagne Veuve Clicquot Rosé	100€	2015	Champagne Mumm RSRV Blanc de Blancs Grand Cru	120€
2024 IGP Charentais - Moulin Neuf - Domaine Arica	40€	2020	Casablanca Valley - Pinot Noir 2020 - Ritual	44€
2022 Marlborough Chardonnay - Domaine Cloudy-Bay	56€	2020	Mendoza - Grand Malbec - Terrazas de los Andes	48€
2022 Walker Bay - Cartology - Alheit Vineyard	65€	2021	Palette - Château Simone	112€

MENU DÉGUSTATION

Bienvenue au Restaurant Arco.

Nous vous proposons un voyage en plusieurs
escales selon vos envies

4 Escales 67€

Mettez l'encre sur vos envies

6 Escales 72€

Plongez dans l'expérience Arco

Profitez d'un accord mets et vins

3 destinations 29€

4 destinations 32€

5 destinations 39€

Menu petit voyageur 2 Escales 19€
(Disponible jusqu'a 9 ans)

Supplément dessert 11€

Supplément fromage* 9€

Premier Appel

Aile de Raie

Grenobloise, cryste marine, oeufs de brochet

Tomate Farcie

Basilic tulsii, cacahuète, citrons confits

Lotte

Bourride, ail noir, condiment persil

Porc Maturé du Limousin

Aubergine, fruits rouge, sauce XO

Notre sélection de fromages

Condiment (supp*)

Le Maïs

Citron vert, kadayif, miso

L'After Eight

Menthe du jardin, chocolat de Nicolas Berger

Dernier Appel

Réservations au : 05 46 28 06 06
ou sur restaurantarco.com