



Prix net et service compris
Viande en provenance de France

Net price and service included
Meat from France

Midi By ARCO

ENTRÉES

Maquereau à la flamme

Yaourt acidulé et mirabelles

-

Gaspacho pastèque

Mix d'herbes aromatiques

PLATS

Lieu Jaune

Pak choï et sauce vin blanc

-

Volaille marinée

Mini poivrons et sauce basquaise

-

Pak choï

Mini poivrons et sauce basquaise

DESSERTS

Figues laquées au Pinot Noir

Chia et noix de coco

-

Notre Sélection de Fromages Affinés

Condiment

-

Café ou Thé Gourmand

(Supplément E/P 10€ & E/P/D ou P/D 5€)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 30€

-

Entrée/ Plat/ Dessert 35€

Nos Coups De Coeur

Sélection au verre

CHAMPAGNE

12CL 75CL

Veuve Cliquot Brut

16€ 75€

Veuve Cliquot Brut Rosé

19€ 100€

BLANC

Bourgogne 2023

Chardonnay

8€ 36€

Domaine Brocard

Portugal 2023*

Vinho Verde - Docil

7€ 26€

Niepoort

ROSÉ

IGP Charentais

Arica rosé

8€ 33€

Domaine Arica

ROUGE

Côtes du Roussillon 2023

Cuvée Bernard

8 € 36€

Domaine Vaquer

Maroc 2022*

Beni M'tir - Carignan

8 € 30€

Riad Jamil

*Vins du monde

Sélection à la bouteille

CHAMPAGNE

75CL

Ayala - Brut Nature

82€

Philliponnat

Blanc de Noirs 2018

95€

BLANC

Sicile - lumà Grillo - 2023*

26€

Cantina Cellaro - Italie

Mendoza -Chardonnay 2023*

36€

Terrazas de los Andes - Argentine

Vallée de la Loire

VDF - Chenin d'Ici

40€

François Chidaine

ROSÉ

Côtes de Provence 2024

46€

Rock Angel

Cave d'Esclans

ROUGE

Alsace Pinot Noir 2023

28€

Famille Hauller

Pouille - Tre di Tre * 2022

29€

Lupo Meraviglia - Italie

IGP Charentais 2024

30€

Arica Rouge

Domaine Arica