

RESTAURANT CAVEAU DES ARCHES
BEAUNE

MENU A 14.50 €

« MENU RAPIDE »

Menu servi uniquement au déjeuner

Du mardi au vendredi

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Pommes de Terre Sautées

Ou Plat du Moment

Ou Poisson du Marché

Assiette de Fromages Bourguignons

Ou Fromage Blanc à la Crème ou aux Herbes

Ou Dessert du Jour

Ce menu n'est pas disponible pour les groupes

* * * * *

MENU A 22.00 €

« MENU BOURGUIGNON »

Jambon et Epaule Persillés de Bourgogne Crème Légère à la Graine de Moutarde

Ou Duo de Six Escargots et Un Œuf en Meurette

Bœuf Bourguignon, Champignons, Lardons et Petits Oignons

Ecrasé de Pommes de Terre

Ou Filet de Volaille rôti à l'Époisses « Berthaut »

Pâtes fraîches et Feuilles d'Épinards

Salade de Mesclun et son Délice de Pommard

Ou Fromage blanc à la crème ou aux herbes

Ou Nougat Glacé « Fait Maison » Coulis de Fruits Rouge et Fruits Exotiques

RESTAURANT CAVEAU DES ARCHES
BEAUNE

MENU A 26.00 €

« MENU TRADITION »

Poêlon de douze escargots de Bourgogne à l'ail et aux noisettes

Ou Salade de Roquette et Légumes Croquants

Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive

Ou L'Entrée du Moment

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes de terre sautées

Ou Dos de Bar « à la Plancha »

Ecrasé de Pommes de terre et Epinards Frais

Ou Rognon de Veau Rôti, Jus de Veau aux Epices

Et Pâtes Fraîches

Epoisses « Berthaut »

Ou Fromage Blanc à la Crème ou aux Herbes

Moelleux au chocolat amer servi tiède, Crème Anglaise à la Vanille

Ou Salade de Fruits Frais et Sorbet Passion

Ou Ananas et Banane Poêlés au Caramel

* * * * *

MENU A 32.00 €

MENU « GOURMAND »

Tartare de Thon Rouge aux Herbes Fraîches

Et Huile d'Olive

Risotto de Noix de Saint Jacques

Aux Asperges Vertes

Filet de Volaille Fermière

Crème de Morilles

Petits Légumes Frais à la Vapeur

Plateau de Fromages Frais et Affinés de nos Régions

Ou Fromage Blanc à la Crème ou aux Herbes

Craquant de Framboises

A la Chantilly

RESTAURANT CAVEAU DES ARCHES
BEAUNE

MENU A 48.00 €
MENU « GOURMET »

Amuse Bouche

Saumon Mariné à l'Aneth, Huile d'Olive et Citron
Pommes de Terre Tièdes à la Crème de Ciboulette

Fricassée de Langoustines aux Pleurotes et Epinards Frais
Beurre Battu au Citron

Parmentier de Foie Gras de Canard Poêlé
Sauce Porto

Plateau de Fromages Frais et Affinés de nos Régions

Dessert au Choix