CARTE
BRASSERIE

les Arcades

Saveurs du Sud

Chez nous,

tout commence en cuisine.
Laura et Florent y travaillent chaque jour des produits frais et de saison pour vous offrir une cuisine maison, sincère, inspirée du Sud et faite avec le cœur.

Au plaisir de vous recevoir.

LES VINS

Champagne

	15cl	75cl
Grand-Est - Christian Senez Brut " Carte Blanche" - 100% pinot noir	7€	60€

Rouge

	50cl	75cl
Provence - AOP Luberon Domaine de Fontenille 2023		22€
Provence - AOP Luberon Domaine Mayol 2021	16,50€	24€
Provence - AOP Pierrevert Domaine de la Blaque 2022		25€
Provence - IGP Méditerranée Domaine des Masques "Essentielles" 2022		26€

Blanc

	12,5cl	50cl	75cl
Provence - AOP Luberon Domaine de Fontenille 2024			22€
Provence - AOP Luberon Domaine Mayol 2022		16,50€	24€
Provence - AOP Pierrevert Domaine de la Blaque 2023			25€
Provence - IGP Méditerranée Domaine des Masques "Essentielles" 2022			26€
Sud-Ouest "Villa Chambre d'Amour" Domaine Lionel Osmin	5€		25€

Rosé

	50cl	75cl
Provence - AOP Luberon Domaine Mayol 2024	16,50€	24€
Provence - AOP Pierrevert Domaine de la Blaque 2024		26€
Languedoc-Roussillon- IGP Méditerranée Château Puech-Haut 2023		27€

Pichet

	12,5cl	50cl	75cl
Provence - IGP Alpes de Haute Provence Régusse	3,5€	6€	10€

Prix net en euros, taxes et service inclus

MENU

Printemps- Été

Salades & Poke

Fraîcheur 17€
Salade, tomates, oignons, pesto maison, fruit de saison & burrata

César 16€
Salade, tomates, oignons, poulet pané, oeuf, croutons & parmesan

Chèvre chaud 16,50€
Salade, chèvre pané, lardons, tomates confites, oignons & miel

Avocado toast 16€
Deux tranches de pain de campagne, guacamole maison, saumon, oeuf poché & grenade

Poke saumon 16,50€
Riz vinaigré, tomates cerises, oignons, choux rouge, wakamé & saumon

Les pâtes

La spéciale 16,50€
Pesto maison & burrata

Coquillettes jambon & truffe 18€
Le plat d'enfance revisité: crème onctueuse infusée à la truffe & jambon cuit

Les viandes

Entrecôte 300gr 25€
Sauce au choix: roquefort, truffe, tartare

Magret de canard 350gr 23€
Fleur de sel

Demi magret de canard 175gr 18€
Fleur de sel

Double carpaccio 17,50€
Pesto maison, parmesan, fleur de sel & frites

Burger classique 17€
Steack haché 150gr, salade, tomates, oignons, sauce cheddar maison & frites

Burger du moment 18,50€
Selon l'humeur du chef

Supplément sauce au choix : roquefort, truffe, tartare 3€

Prix net en euros, taxes et service inclus

Poisson

Tartare de saumon — 19,50€
Avocat & Saint Moret

Les incontournables

Les pieds paquets — 18€
Selon la recette du chef

Le gigot d'agneau — 18€
Cuisson de 7 heures

Tartare de boeuf préparé — 18,50€
Câpres, oignons, sauce Worcestershire

Les Menus

Menu Sisteronnais — 26€

Assiette de charcuteries **ou** Salade de chèvre chaud

-

Pieds paquets & pomme de terre vapeur **ou** Gigot d'agneau de 7 heures

-

Dessert au choix

Formule du jour — 19,50€

(Uniquement le midi , hormis les week-ends & jours fériés)

Plat du jour

-

Dessert au choix

-

Café

Menu des loulous — 10€

Steack haché **ou** poulet pané **ou** jambon cuit

&

Frites **ou** pâtes

-

Compote **ou** glace

-

Sirop

Prix net en euros, taxes et service inclus

les Arcades

TÉL: +33 (0)4 92 61 02 52

@brasserie_des_arcades

Brasserie Des Arcades

4 AVENUE DES ARCADES
04200 SISTERON

Votre avis compte pour nous