

MENU A EMPORTER

TAKE AWAY MENU

+33 6.31.80.61.84

Les commandes à emporter sont prises uniquement
par téléphone du lundi au dimanche
de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

All take away orders are exclusively taken by phone
from Monday to Sunday 12am to 2pm and 7pm to 9.30pm.

LES ENTRÉES

Starters

TOSTADAS DE SAUMON

23 €

Tostadas de saumon aux légumes, coriandre et citron vert, sauce Sriracha

Toastadas of salmon with vegetables, coriander and lime, Sriracha spicy sauce

LINGOT DE FOIE GRAS

25 €

Lingot de foie gras, compotée de coing et pommes, sauce myrtilles

Ingot of Foie Gras, quince and apple compote, blackberry sauce

POTAGE DU JOUR À L'HUILE D'OLIVE

15 €

Potage du jour à l'huile d'olive, croûtons, guanciale, éclat de noisettes

Soup of the day, croutons, guanciale and crushed hazelnuts



winter

LES SALADES

Salads

SALADE DE POULPES

21 €

Salade de poulpes, pommes de terre, chorizo, cœur de sucrine, raisins secs, vinaigrette
Octopus salad, potatoes, chorizo, heart of lettuce, dried grapes, vinaigrette sauce

SALADE DE GAMBAS

21 €

Jeunes pousses d'épinard, avocat, sauce sésame, jalapenos
Prawns salad served with baby spinach and avocado, sesame sauce, jalapenos pepper

LES INCONTOURNABLES

Aristée's most famous

BURGER « L'ARISTÉE »

Simple

Double

23 €

30 €

Bœuf 150gr, tomate, oignon, bacon, cheddar, sauce Aristée, servie avec frites et salade
"Aristée" 5oz Burger, tomato, onion, cheddar, bacon, Aristée sauce, served with french fries and salad

Version Flambé au "Jack Daniel's" +5€

The flamed "Jack Daniel's version" +5€

CURRY ROUGE AUX CREVETTES

26 €

Curry rouge aux crevettes, Lait de coco, riz parfumé
Red prawns curry, coconut milk served with rice

"FISH AND CHIPS"

26 €

Fait maison, frites, purée de petit-pois à la menthe, vinaigre de vin rouge, sauce tartare
Homemade Fish & Chips, French fries, mint and peas purée, red wine vinegar, tartar sauce

LES PLATS

Main courses

FILET DE LOUP 28 €

Filet de loup cuit sur peau à l'huile d'olive, légumes du jour, beurre blanc
Seabass filet cooked on its skin, vegetables of the day, white butter sauce

RISOTTO CRÉMEUX 32 €

Risotto crémeux aux calamars et gambas à la provençale
Squids and prawns risotto, provençal style.

SAINT JACQUES ROTÎES 36 €

5 pièces de Saint-Jacques rotées, crémeux de pommes de terre au parfum de truffes
5 pieces of roasted scallops, creamy mash potatoes and truffle.

ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" 40 €

Entrecôte 300gr « Black Angus » origine Irlande,
Purée de pommes de terre, sauce au poivre
11oz Irish "Black Angus" Ribeye steak, mashed potatoes, pepper sauce

STEAK PLUMA 28 €

Steak de Pluma Noir, origine France, Bonbon de gratin Dauphinois, jus corsé
French black Pluma steak, gratin Dauphinois « candy », gravy sauce

LES DESSERTS

Desserts

LA PLANCHE À DÉLICES 9,50 € *THE DELIGHT'S BOARD*

*Demander nos desserts du jour
Please ask for our desserts of the day*