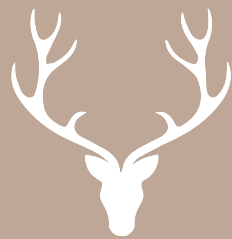


IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS



Entrées • Starters

- Tataki de thon mi-cuit, vinaigrette soja, huile de sésame et gingembre, pousses de salade et coriandre 34 €
Cooked tuna tataki, soy dressing, sesame oil and ginger young leaves and coriander
- Velouté de courge butternut, crème de truffe 24 €
Butternut Squash velouté with truffle
- Fleur de saumon fumé, crostini de fromage infusé à l'aneth, œuf de cabillaud 28 €
Smoked salmon flower dill infused cheese crostini, cod roe

Plats • Main dishes

- Poke Bowl vegan / Vegan Poke Bowl 33 €
- Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites maison 38 €
Knife-cut charolais beef tartare, homemade French fries
- Mac Rothschild, frites maison, Pickles concombre, tomate confite, sauce barbecue, confit d'échalote, sucrose, raclette nature 45 €
The McRothschild burger, homemade French fries, cucumber pickles, candied tomato, barbecue sauce, shallot, little gem, raclette cheese
- Spaghetti au homard, bisque crémeuse 58 €
Lobster spaghetti in creamy bisque
- Trofie "alla Genovese" et stracciatella di Burrata 33 €
Trofie "alla Genovese" with Burrata cream
- Pavé de bar pôlé, à la Méditerranéenne, riz rouge de Camargue 54 €
Rosted seabass, Mediterranean style, red Camargue rice
- Lobster roll et sa mayonnaise ailée, citron vert 75 €
Lobster roll with lime garlic mayo, french fries
- Crevettes géantes sur le grill, flambées au Cognac, crostini et aioli 49 €
Giant shrimps on the grill, Cognac flambé, served with aioli and crostini
- Suprême de volaille rôti et son jus, brunoise de légumes racines, purée de carottes et patates douces au cumin 38 €
Roasted chicken breast, root vegetables, carrots and sweet potato puree scented with cumin
- Poitrine de porc rôtie, jus au chorizo et purée de pommes de terre 36 €
Roasted pork belly, chorizo vinaigrette, mashed potatoes
- Filet de Boeuf Simmental, sauce périgourdine, tian de légumes et pommes de terre grenaille et tomates confites 56 €
Simmental beef tenderloin, Perigord sauce, vegetables "tian" baby potatoes and preserved tomatoes



À partager • To share

- Burrata et jambon de boeuf Cécina 45 €
Burrata with beef ham from Cécina
- Pizza à la truffe noire tubermelanosporum, pousses de roquette 56 €
Pizza with black tubermelanosporum truffle, baby rocket leaves
- Quiche Savoyarde, oignon, Reblochon et jambon 39 €
Savoy quiche, onion, Reblochon cheese and local ham
- Sélection de charcuterie et ses pickles maison 28 €
Selection of charcuterie served with homemade pickles
- Caviar Kristal Maison Kaviari, condiments 50g / 150 €
100g / 250 €
Maison Kaviari Kristal Caviar and condiments

Taxes et service inclus - Prices are net, service included

Origine des viandes :
Boeuf : Allemagne & France
Veau / porc / poulet : France

Origin of meat :
Beef : Germany & France
Veal / pork / chicken : France

Tél. +33 (0)4 50 21 31 26



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

www.restaurantsmontdarbois.com
Instagram: restaurantsmontdarbois



Garniture • Side

Mesclun / <i>Mesclun salad</i>	6 €
Frites / Frites parmesan truffe <i>French fries / parmesan truffle fries</i>	9 € / 14 €
Purée / Purée Truffe <i>Mashed potatoes / Truffle mashed potatoes</i>	9 € / 14 €
Pommes de terre Grenaille <i>Grenaille potatoes</i>	9 €
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	9 €
Riz rouge de Camargue <i>Red rice from Camargue</i>	9 €
Supplément truffe noire <i>Black truffle supplement</i>	55€ / 10g



Menu enfant 25 € Kids menu 25 €

Au choix / *Select your choice*

- Spaghetti Bolognaise
Spaghetti Bolognese
- Nuggets de poulet, frites ou légumes
Chicken nuggets with fries or vegetables
- Goujonnette de sole, frites ou légumes
Fish nuggets, fries or vegetables

Dessert / *Dessert*

- Surprise sucrée : compote de pomme et biscuit chocolat
Sweet surprise: apple purée and chocolate biscuit

Dessert Idéal du jour 15 € Dessert Idéal of the day 15 €

Taxes et service inclus
Prices are net, service included

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

Banc de l'écailler • *Sea food*

Les Huîtres de Céline n°3 « Fine de Cancale » <i>Céline's Oysters n°3 « Fine de Cancale »</i>	x 6 19 €	x 9 28 €	x 12 38 €
Spéciales Gillardeau <i>Gillardeau specials</i>	x 6 24 €	x 9 36 €	x 12 48 €
Les huîtres d'Amélie, Spéciale de claire verte n°2, Marennes <i>Oysters from Marennes region, Amélie speciale de claire n°2</i>	x 6 28 €	x 9 42 €	x 12 54 €
Assiette de dégustation (4 Fine de Cancale, 4 Gillardeau, 4 Spéciale verte) <i>Tasting plate (4 Fine de Cancale, 4 Gillardeau, 4 Spéciale verte)</i>	48 €		
Buisson de 5 langoustines / <i>Plate of 5 langoustines</i>	33 €		
Bouquet de crevettes roses bio Label rouge (x 12) <i>Plate of Red label organic schrimps (x12)</i>	28 €		

👉 Plateaux • *Composition* 👈

L'Idéal : , 4 crevettes, 2 cancale, 2 gillardeau, 2 langoustines <i>4 schrimps, 2 Cancale oysters, 2 gillardeau oysters, 2 langoustines</i>	39 €
Le Mont d'Arbois : 8 crevettes, 3 cancale, 3 gillardeau, 4 langoustines <i>8 schrimps, 3 Cancale oysters, 3 gillardeau oysters, 4 langoustines</i>	59 €
Le Mont Joly : 3 cancale, 3 gillardeau, 3 Amélie, 1 tourteau, 8 crevettes et 6 langoustines <i>3 Cancale oysters, 3 gillardeau oysters, 3 Amélie oysters, 4 langoustines 1 crab, 8 schrimps, 6 langoustines</i>	99 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

www.restaurantsmontdarbois.com
Instagram: restaurantsmontdarbois

Tél. +33 (0)4 50 21 31 26