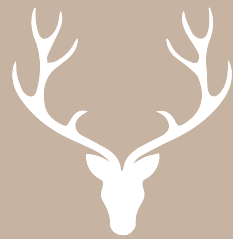


# IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS



## Entrées . Starters

- Oeufs au plat à la truffe Noire melanosporum, mouillettes 39 €  
*Fried eggs with black melanosporum truffle, toast soldiers*
- Piémontaise de poulpe, citron confit 24 €  
*Octopus «Piemontaise» style, candied lemon*
- Velouté de courge butternut, beurre de truffe blanche 24 €  
*Butternut Squash velouté, truffle butter*
- Gravlax d'omble chevalier, raifort et betterave 26 €  
*Arctic char gravlax, black radish and beetroot*
- Burrata à partager 330g, légumes du soleil confits 41 €  
*Burrata to share 330g, candied sun vegetables*



## À partager . To share

- Pizza à la truffe noire melanosporum, pousses de roquette 57 €  
*Pizza with black melanosporum truffle, baby rocket leaves*
- Dingue du «Croq'dinde» (8 fingers) truffé 39 €  
*8 croque monsieur-style fingers made with turkey filet and truffles*
- Mini sardines Bellota-Bellota, focaccia 18 €  
*Bellota-Bellota Mini sardines, focaccia*
- Sélection de charcuteries de la Famille Baud 28 €  
*Selection of charcuterie from Baud Family*
- Caviar Krystal Maison Kaviari, condiments 50g / 150 €  
100g / 250 €  
*Maison Kaviari Cristal Caviar and condiments*

## Plats . Main dishes

- Poke Bowl vegan / Vegan Poke Bowl 31 €
- Tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison 37 €  
*Knife-cut charolais beef tartare, home-made French fries*
- Mac Rothschild, frites maison, Pickles concombre, tomate confite, sauce bbq, confit d'échalote, sucrine, raclette fumée, bacon de veau 43 €  
*The McRothschild burger, home-made French fries, cucumber pickles, candied tomato, barbecue sauce, shallot, little gem, smoked raclette, veal bacon*
- Gratin de Cardons du Château de Pregny 31 €  
*Cardoon gratin from Château de Pregny*
- Véritables Trofie à la genovese 31 €  
*Trofie pasta with pesto genovese*
- Pavé de bar, sauce vierge et riz venere 54 €  
*Roasted sea bass, sauce vierge and black venere rice*
- Lobster Roll, frites maison 78 €  
*Lobster Roll, home-made fries*
- Crevettes géantes grillées, légumes de saison 51 €  
*Shrimps on the grill, seasonal vegetables*
- Demi poulet fermier cuit à la broche, jus réduit, pommes de terre grenaille 37 €  
*Spit-roasted half free-range chicken, reduced juice, Grenaille potatoes*
- Travers de cochon confit et laqué, purée 34 €  
*Confit and peking style pork ribs, mashed potatoes*
- Filet de bœuf Simmental, sauce périgourdine, purée (supplément Rossini 9€) 55 €  
*Simmental beef filet, Périgord sauce, mashed potatoes (Rossini supplement 9€)*
- Côte de veau de lait, pommes de terre grenaille (supplément Rossini 9€) 60 €  
*Milk-fed veal chop, Grenaille potatoes (Rossini supplement 9€)*

Taxes et service inclus - Prices are net, service included

Tél. +33 (0)4 50 21 31 26



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

www.restaurantsmontdarbois.com  
Instagram: restaurantsmontdarbois



## Garniture • Side

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



## Menu enfant 24€ Kids menu 24€

### Au choix / Select your choice

- Coquillettes bolognaise  
*Bolognese pasta shells*
- Nuggets de poulet, frites et légumes  
*Chicken nuggets with fries and vegetables*
- Goujonnette de sole, frites et légumes  
*Fish nuggets, fries and 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

## Ecaille • Scale

Les Huîtres de Céline n°3 « Fine de Cancale » <i>Céline's Oysters n°3 « Fine de Cancale »</i>	x 6 18 €	x 9 24 €	x 12 32 €
Spéciales Sentinelles n°3 « La famille Boutrais » <i>Sentinel Special n°3 « The Boutrais family »</i>	x 6 18 €	x 9 24 €	x 12 32 €
Spéciales Gillardeau <i>Gillardeau specials</i>	x 6 23 €	x 9 32 €	x 12 44 €
Super spéciales Ostra Regal n°3 « Premier Cru de la famille Boutrais » / Super special Ostra Regal n°3 « Premier Cru de la famille Boutrais ».	x 6 28 €	x 9 36 €	x 12 54 €
Assiette de dégustation (4 Fine de Cancale, 4 Sentinelles, 4 Ostra Regal) / Tasting plate (4 Fine de Cancale, 4 Sentinels, 4 Ostra Regal)	42 €		
Tourteau entier mayonnaise / Whole crab, mayonnaise	25 €		
Buisson de 5 langoustines / Plate of 5 langoustines	33 €		
Assiette de bulots / Plate of whelks (250 g)	18 €		
Assiette de praires (x 6) / Plate of clams (x 6)	18 €		
Bouquet de crevettes roses bio (x 12) <i>Plate of organic prawns (x12)</i>	22 €		



## Plateaux • Composition



L'Idéal : bulots (250g), bigorneaux (100g), 3 crevettes roses bio, 3 huîtres Fine de Cancale, 1 praire, 1 langoustine <i>Whelks (250g), winkles (100g), 3 organic prawns, 3 Fine de Cancale oysters, 1 clam, 1 langoustine</i>	39 € / pers.
Le Mont d'Arbois : bulots (250g), bigorneaux (100g), 6 crevettes roses bio, 6 huîtres Fine de Cancale, 2 langoustines <i>Whelks (250g), winkles (100g), 6 organic prawns, 6 Fine de Cancale oysters, 2 langoustines</i>	59 € / pers.
Le Mont Joly : bulots (250g), bigorneaux (100g), 2 praires, 6 crevettes roses bio, 6 huîtres Fine de Cancale, 2 langoustines et 1 tourteau <i>Whelks (250g), winkles (100g), 2 clams, 6 organic prawns, 6 Fine de Cancale oysters, 2 langoustines, 1 crab</i>	79 € / pers.

Tél. +33 (0)4 50 21 31 26



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

www.restaurantsmontdarbois.com  
Instagram: restaurantsmontdarbois