

QUELLE JOIE DE VOUS RETROUVER, D'ENTENDRE VOS RIRES, DE VOUS REVOIR...

EN TERRASSE POUR LE MOMENT... PRENONS LE TEMPS DE TRAVAILLER

NOS PRODUITS MAISONS AFIN DE PRÉPARER UNE CARTE COMPLÈTE.

SEULS LES PLATS ET PRODUITS SUR CETTE FEUILLE SONT PROPOSÉS TOUTE LA JOURNÉE À VOTRE GOURMANDISE.

DE JOUR EN JOUR JUSQU'À LA RÉOUVERTURE COMPLÈTE DE VOTRE ARISTIDE, NOTRE CARTE S'ÉTOFFERA...

ARISTIDE ET TOUTE SON ÉQUIPE...♡

PICORONS ENSEMBLE

ESCARGOTS BIO DU BOCAGE VENDÉEN, ÉLEVÉS ET FARCIS PAR MR ROYER

LES 6	9.5 €
LES 12	19 €



LES HUÎTRES DE CHEZ JOËL DUPUCH SPÉCIALES N°3 IMPÉRATRICE

LES 6	15 €
LES 9	22.5 €
LES 12	30 €



LÉGUMES CROQUANTS À PICORER, SAUCE RAÏTA 6 €



TEMPURA DE SARDINE AIGRE-DOUX 7.5 €



MARINIÈRE DE MOULES ET SUPIONS AU MUSCADET 7.5 €



PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE 11.5 €
(LOMO, CHORIZO BELLOTA, JAMBON DUROC 36 MOIS)

SALADES

BALADE MARAICHÈRE, POULET RAFRAICHI AU CITRON

CAROTTES PRIMEURS, RADIS, CHOUX FLEUR, FÈVES, CONCOMBRE,
BETTERAVE JAUNE, MÂCHE

EN ENTRÉE	12 €	EN PLAT	19 €
-----------	------	---------	------



TRADITIONNELLE SALADE NIÇOISE, EN ENTRÉE 14 € EN PLAT 21 €

THON CONFIT, POMMES DE TERRE, TOMATES, POIVRONS, HARICOTS VERTS, OIGNONS
BLANCS, ARTICHAUD, PETITS ŒUFS, ANCHOIS, OLIVES




NOS PLATS « BISTRO » VOUS SONT PROPOSÉS EN CONTINU DE 12H À 21H00





ENTREES & CLASSIQUES ARISTIDE

PRESSÉ DE TOMATE-MOZZARELLA, PESTO OLIVE-BASILIC	11 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DE MR VALTEAU COMPOTEE DE FRAISE AU BALSAMIQUE BLANC, PAIN DES COUSINS DE FRANCK DEPPERIER	16 €







TARTARES

LE CLASSIQUE « TARTARE DE BŒUF » COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES « MAISON »	19 €	
TRANCHE DE SAUMON MOELLEUSE « LABEL ROUGE » AU SEL DE GUÉRANDE RADIS, YAOURT GRECQUE AUX HERBES FRAICHES, LÉGUMES CROQUANTS	12 €	
	EN ENTRÉE	
	EN PLAT	19 €

POISSONS & VIANDES

VAPEUR DE CABILLAUD, AU THYM CITRON PANIER DE LÉGUMES FRAIS	19 €	
TRAVERS DE COCHON FERMIER LAQUÉ À LA TOMATE, TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ	20 €	
BAVETTE D'ALOYAU VBF GRILLÉE À L'ÉCHALOTTE FRITES MAISON	22 €	
FILET DE LOTTE PIQUÉ AU CHORIZO, RISOTTO À LA MILANAISE, PETITS POIS ET JUS CORSÉ	25 €	

GOURMANDISES ARISTIDE & FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES PAR P. BEILLEVAIRE	9 €	
TARTE DU JOUR	6 €	
GOURMANDISE CHOCO-PRALINÉ, MOUSSE PRALINÉ, BISCUIT JOCONDE, CRÉMEUX TULAKALUN 75% DE VALRHONA	9 €	
FRAISES MARAS DES BOIS ET RHUBARBE CONFITE BISCUIT VAPEUR, FRAISES DE CHEZ DAMIEN RIO, GEL DE MÉLISSE	10 €	
COUPE FRUITS ROUGES, SORBET FRAISE, SORBET FRAMBOISE, FRAISES ET FRAMBOISES DE CHEZ DAMIEN RIO COULIS FRUITS ROUGES ET CRÈME FOUETTÉE	7.5 €	
COUPE GOURMANDE, SORBET CHOCOLAT, GLACE VANILLE, BRISURE DE COOKIES, SAUCE CHOCOLAT AMER, CHANTILLY	8 €	
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND ET SES TROIS DESSERTS EN RÉDUCTION	8 € / 9 €	
BOULE DE GLACE OU SORBET DISPONIBILITÉ DES PARFUMS SELON LA SAISON	LA BOULE: 2.5 €	
