

## FROMAGES

Saint Marcelin de la Mère Richard	
Demi	5 €
Entier	7 €
Faisselle au choix:	
Fruits rouges, crème ou miel, sucre, sel	4,5 €
Comté affiné 18 mois	6 €

## DESSERTS

Moelleux au chocolat, Caramel au beurre salé, crème glacée <i>(12 min. de patience pour ce classique)</i>	8 €
Madeleines tièdes, nage de fruits de saison, sorbet litchi	7 €
Crèmeux citron, meringue et ganache fruitée, sorbet framboise	7 €
La mousse chocolat Valrhona Caraïbes Tuile amandes, sorbet orange sanguine	8 €
Baba «Savarin» au rhum, Chantilly vanillée, sorbet rhum/ananas	8 €
Le café ou le thé gourmand	7 €
Le Champagne gourmand	12 €

## MENU DES GÔNES - 11,5 €

PÂTES BOLOGNÈSE OU CARBONARA  
OU STEAK HACHÉ CHAROLAIS  
OU POISSON GRILLÉ SELON LA PÊCHE  
AVEC PÂTES/GROSSES FRITES/PURÉE/LÉGUMES  
+ GLACE ET TUILE AMANDE/ COMPOTE / MOUSSE CHOCOLAT / YAOURT  
+ BOISSON (SIROP, SODA)

*«Nous avons décidé de travailler  
au plus proche de nos producteurs.  
Pour cela, nos volailles sont d'origine française,  
le Boeuf pas très loin d'ici (Charolles)  
ou à quelques heures de vol en Angleterre (Herdshire) et Allemagne.  
Les poissons sont de nos côtes ou en pêche éco-responsable  
comme le saumon Bolmo de Norvège.  
Les charcuteries viennent de fermes de L'Ain ou d'Espagne,  
Les Fromages sont ceux de la Mère Richard aux Halles Paul Bocuse.  
Quant aux oeufs, garantis fermiers de la ferme du Bertholon,  
à Mionnay dans l'Ain.*

*Bon appétit»*

*Arnaud*

## TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR	7 €
PLAT DU JOUR	12 €
DESSERT DU JOUR	6 €
FORMULE JOUR (entrée/plat ou plat/dessert)	17 €
FORMULE COMPLÈTE JOUR (entrée + plat + dessert)	20 €
MENU BUSINESS (1 plat carte + 1 dessert carte + 1 verre de vin + café)	29 €

CHEZ ARNAUD

1, RUE DU 24 MARS 1852 - 69009 VAISE  
TEL. 04 37 64 62 48  
CONTACT@RESTAURANTCHEZARNAUD.COM  
WWW.RESTAURANTCHEZARNAUD.COM  
FACEBOOK: CHEZ ARNAUD

CHEZ ARNAUD

## A PARTAGER, POUR GRIGNOTER, A L'APÉRO

L'ardoise de charcuterie : 14 €  
Terrine maison, Jambon Serrano,  
Saucisson, Rosette de Lyon

Croûtons de Figatelli grillés  
3 pièces 6 €  
6 pièces 11 €

La Boîte de sardines de Galice 10 €  
*Conserverie artisanale la Guildive*

Moules en Escabèche 10 €

Rosette de Lyon de la ferme «Chêne & Fils» 7,5 €

## EN ENTRÉE

Maquereau en escabèche et rillettes, 14,5 €  
Crèmeux de chou-fleur au citron,  
Vinaigrette d'agrumes

Foie gras mi-cuit maison, 17 €  
Chutney selon la saison

Le saumon Bomlo Gravlax, Tarama maison, 16,5 €  
Légumes en condiment, tuiles de pain,  
Lissé d'avocat et coriandre

Velouté de petits pois, siphon noisette, 14,5 €  
Croque-monsieur au jambon truffé

Gros oeuf fermier mollet croustillant, 12,5 €  
Fouettée à la Fourme, Jambon d'Auvergne

L'os à moelle «gouttière» au four, 12,5 €  
Coeur de sucrine

*Tous nos prix sont nets,  
service compris.*

## LES VIANDES

Nem d'épaule d'agneau de 7 heures 23 €  
Cotelette grillée,  
Légumes du Braisage, Caviar d'aubergine

Filet de canette laqué 21 €  
au miel/soja /poivre Timut,  
Polenta snackée au sésame,  
Fèves au jus

Tartare Charolais au couteau préparé:  
Olives, tomates séchées, pistou,  
Grosses frites maison  
180 gr. 18 €  
250 gr. 21 €  
accompagné de copeaux de foie gras + 4 €

Cuisse de volaille «Miéral» farcie 23 €  
Et foie gras chaud,  
Croquette de pomme de terre et Confit de coing

Le plat suggestion selon nos arrivages

## LES POISSONS

Cabillaud rôti, raviole de gambas, 22 €  
Poireaux étuvés,  
Beurre Cumbawa

Merlu et risotto d'épeautre moelleux, 19 €  
Mimolette et jus de volaille

Poulpe, poisson de la pêche 22 €  
Et Chorizo ibérique,  
Bouillon de crevette grise

## POUR LES VÉGÉTARIENS

Risotto d'épeautre moelleux, 14,5 €  
Légumes selon la saison,  
Parmesan tuile et copeaux

## MENU DU COIN - 26 €

VELOUTÉ DE PETITS POIS,  
SIPHON NOISETTES  
ET CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ  
OU

L'OS A MOELLE « GOUTTIÈRE » AU FOUR

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE,  
COCOTTE DE LÉGUMES & COING  
OU

MERLU, JUS DE VOLAILLE,  
RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX,  
COPEAUX DE MIMOLETTE

DESSERTS A LA CARTE

## MENU 1852 - 34 €

GROS OEU FERMIER MOLLET CROUSTILLANT ,  
HARICOTS VERTS,  
FOUETTÉE À LA FOURME ET JAMBON D'Auvergne  
OU

MAQUEREAU MI CUIT «CEVICHE» ET RILLETES,  
CRÉMEUX DE CHOU FLEUR AU CITRON

FILET DE CANETTE JAUNE LAQUÉE MIEL/SOJA/POIVRE TIMUT  
POLENTA AU SÉSAME ET FÈVES AU JUS  
OU

POULPE, POISSON DE LA PÊCHE ET CHORIZO IBÉRIQUE,  
BOUILLON DE CREVETTE GRISE

DESSERT À LA CARTE

## MENU SUZANNE 44 €

ENTRÉE À LA CARTE  
VIANDE OU POISSON A LA CARTE  
FROMAGE AU CHOIX  
DESSERT À LA CARTE

*Tous nos plats sont réalisés sur place,  
à base de produits frais et de saison, livrés chaque jour.  
Veuillez par avance nous excuser,  
Si le plat que vous avez choisi venait à manquer.*

