

**A**  
L'AUBERGE  
D'ARRADON

THE PUB & AUBERGE D'ARRADON  
**DAILY NEWS**  
édition

**PA**  
PUB d'ARRADON  
BAR-LOUNGE BITRONOMIQUE

DES PLATS FAITS MAISON

**SPECIALE**

SUPPLÉMENT ILLUSTRÉ

Numéro 178015

Quatre pages : EXEMPLAIRE GRATUIT



ON AIME LE BON :

**HOMEMADE  
CUISINE**TOUS NOS PLATS SONT  
FAITS MAISON.L'AMOUR DU BON  
à L'AUBERGE  
COMME AU PUB !

Les plats faits maison sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.  
Nous travaillons des produits frais  
du jour, des ruptures peuvent  
survenir.  
Merci de votre compréhension.

**LES VINS AU VERRE 12CL****- LES VINS BLANCS -**

IGP Coteaux de Béziers Chardonnay Preignes Le Neuf..	4
AOP Coteaux du Layon Domaine de la Montcellière .....	5
AOP Menetou Salon Domaine de Coquin.....	6
AOP Quincy Domaine Jean Charles Borgnat.....	6
AOC Pouilly fumé Marchand & Fils.....	6,5
IGP Côtes de Gascogne MELLEUX Domaine Laffitte .....	5
AOP Pouilly Fuissé Domaine Jacques Saumaize.....	8

**- LES VINS ROSES -**

IGP Ile de Beauté "Mino" Sant Armettu <b>AB</b> .....	5
AOP Cabernet d'Anjou Domaine de la Montcellière.....	4
IGP Coteaux de Béziers "Garrigue" Domaine Preignes Le Neuf.....	4

**- LES VINS ROUGES -**

AOP Chinon "La Croix de Bois" Domaine Gouron.....	4
AOP Menetou Salon Domaine de Coquin.....	6
AOP Brouilly "Briante" Domaine de Bel Air.....	6
AOP Côtes de Castillon Château de Chainchon <b>AB</b> .....	5
AOP Lussac Saint Émilion Château des Landes.....	6
AOP Côtes du Rhône "Pour toi je décrocherai la lune" <b>AB</b> Mas Poupéras.....	5

Retrouvez l'intégralité de notre cave à vins  
en page 4 !

**APERÓ NEWS**  
LES PLANCHETTES  
A PARTAGER... OU PAS !

**15€**

AU CHOIX :

**Charcuterie**  
**Fromages**  
**Charcuterie**  
**& Fromages**

PAIEMENTS ACCEPTÉS  
CB - ESPÈCES  
TICKET RESTAURANT

<b>VINS DU MOIS</b>		
Vire-Clessé VIEILLES VIGNES BLANC JEAN-MARIE CHALAND .....	12CL	75 CL
	<b>7€</b>	<b>38€</b>
Hautes-Côtes de-Nuits "LES COLOMBIÈRES" ROUGE DOMAINE PATRICK HUDELLOT .....	7€	38€

**BIÈRES**

<b>PRESSIONS</b>	25CL	50 CL
Budweiser	3	5,5
Leffe Blonde	3,5	6,5
Hoegaarden	4	7
Royale IPA	4	7
Kwak	4	7
Monaco	3,5	6,5
Twist	3,5	6,5
Panaché	3,5	6,5
Suppl. sirop/tranche		+0,2

**BOUTEILLES 5,00€****- AU CHOIX -**

Desperados 33cl  
La Chouffe 33cl  
Cherry Chouffe 33cl  
Liefman Fruitesse 25cl  
Chimay Brune 33cl  
Armorica 33cl  
Ginette 33cl  
Bleu Métal Spirit 33cl

WITHOUT ALCOHOL / SANS ALCOOL  
Heineken 25 cl **3,50-€**

**• À EMPORTER •  
TAKE AWAY**

Le Pub & l'Auberge vous proposent  
des formules à emporter : **Formules**  
(entrée - plat - dessert) à **12€ ou**  
**20€ consultables en ligne sur**  
**facebook/pub arradon.**

Passez commande par téléphone ou  
sms de 10h à 20h !

**N° 07 87 81 05 88**

Bon appétit !

**OUVERT TOUTE L'ANNÉE**

ouvert le midi : du mardi au dimanche inclus • ouvert le soir : du jeudi au samedi inclus

- RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ SUR FACEBOOK / PUB D'ARRADON - AUBERGE D'ARRADON -

# ENTRÉES

OU LE TEMPS D'UN APÉRITIF !

NOS SUGGESTIONS DU JOUR 9€

ASSIETTE CHARCUTERIE & FROMAGE 9€50

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX LABEL ROUGE AUX HERBES  
100GR..... 9€50 200GR..... 17€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON & SES ACCOMPAGNEMENTS  
1 TRANCHE..... 10€ 2 TRANCHES.... 18€

LA PLANCHETTE APÉRITIVE 15€  
CHARCUTERIE / FROMAGES / CHARCUTERIE + FROMAGES



## NEWS !

À PARTAGER OU PAS

### LES EXQUISES PLANCHETTES APÉRITIVES !

CHARCUTERIE / FROMAGES /  
CHARCUTERIE ET FROMAGES

POUR SEULEMENT

## 15€

/ LA PLANCHETTE

## HOROSCOPE DU JOUR :



Aujourd'hui  
c'est la rencontre !  
vous allez séduire...  
VOTRE ESTOMAC !

Signé le chef Yoann.

## PLATS

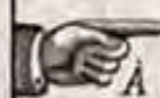
CONCOCTÉS AVEC AMOUR

Nos suggestions du jour	14 €
Sélection du Boucher 200 gr et ses accompagnements	17 €
<i>DEMANDEZ-NOUS OU CONSULTEZ L'ARDOISE !</i>	
Poisson du jour et ses accompagnements	14 €
<i>DEMANDEZ-NOUS OU CONSULTEZ L'ARDOISE !</i>	
Ris de veau Rossini, fricassée de champignons	24 €
Noix d'entrecôte Angus Grain Fed 250 gr et ses accompagnements	23 €
Filet de dorade royale, sauce vierge au piment d'Espelette	23 €
Noix de Saint-Jacques, jardinière de légumes, crème de corail	23 €
Bol de légumes	3 €
Bol de salade verte	2,5 €

ÉTABLISSEMENT SPÉCIAL POUR LA FABRICATION DES  
**DESSERTS**  
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Nos suggestions du jour..... 6	Assiette de fromages et sa salade verte..... 6,5
Une boule de glace..... 2	Carrément tout chocolat déclinaison de 5 textures de chocolat..... 8
Dame blanche..... 6	
Café liégeois..... 6	
Caramel liégeois..... 6	
Chocolat liégeois..... 6	
Coupe colonel..... 7	
Le sinago..... 6	
Sablé breton, praliné craquant, poire caramélisée, mousse chocolat au lait	
Far breton aux pruneaux poêlé..... 6	

**Kouign Amann glace blé noir**  
sauce caramel au beurre salé..... 8



20 MINUTES DE CUISSON  
À COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE

Café ou Décaféiné gourmand..... 8
Thé gourmand..... 8
Champagne gourmand..... 10

### PARFUMS DES GLACES

vanille, chocolat, café,  
caramel, blé noir, fraise,  
orange, framboise,  
citron, fruits exotiques

## 8€

BASE CAFÉ,  
SUCRE DE CANNE  
ET CRÈME SUCRÉE

French Coffee / Cognac  
Breizh Coffee / Calva  
Irish Coffee / Whisky  
Irish Captain / Rhum

### Mint Chocolate

GET 27, SUCRE DE CANNE,  
CRÈME SUCRÉE,  
CHOCOLAT CHAUD

# M E N U S

## 35€

MIDI ET SOIR

### Entrées (au choix)

Foie gras de canard maison  
et ses accompagnements  
ou Ris de veau croustillant, jus réduit  
ou Tataki de thon, sésame doré, sauce soja  
ou Nos suggestions du jour

### Plats (au choix)

Filet de dorade royale,  
sauce vierge au piment d'Espelette  
ou Noix d'entrecôte Angus Grain Fed,  
beurre persillé à la fleur de sel de Guérande  
ou Noix de Saint-Jacques, jardinière de légumes,  
crème de corail  
ou Nos suggestions du jour

### Desserts (au choix)

Assortiment de fromages AOP  
ou Kouign Amann, glace blé noir,  
sauce caramel au beurre salé  
ou Carrément tout chocolat  
déclinaison de 5 textures de chocolat  
ou Nos suggestions du jour

## 25€

MIDI ET SOIR

### Entrées (au choix)

Terrine de lapin au Pommeau de Bretagne  
ou Gravlax de saumon Label Rouge aux herbes  
ou Aumonière de chèvre,  
crème de curry au miel  
ou Nos suggestions du jour

### Plats (au choix)

Dos de lieu noir, sauce aux agrumes  
ou Suprême de poulet fermier,  
jus réduit au poivre  
ou Filet de saumon, crème de poireaux  
ou Nos suggestions du jour

### Desserts (au choix)

Assortiment de fromages AOP  
ou Le sinago  
sablé breton, praliné craquant, poire caramélisée,  
mousse chocolat au lait  
ou Far breton aux pruneaux poêlé  
ou Nos suggestions du jour

## 15€

UNIQUEMENT LE MIDI  
EN SEMAINE - HORS WEEKEND ET  
JOUR FERIE

### Menu du Marché

L'ENTREE D'ATTENTE DE L'AUBERGE  
POISSON\* OU VIANDE\*  
DESSERT

\* DE NOS SUGGESTIONS DU JOUR

### Menu du Marché à 20€ avec 1 boisson\* + 1 café

\* BOISSON AU CHOIX : 1 VERRE DE VIN ROUGE OU BLANC  
DE NOTRE CHOIX OU 1 JUS DE FRUITS OU 1/4 DE BADOIT

## 10€

MENU MOUSSAILLON  
ENFANT JUSQU'A 10 ANS  
PLAT, DESSERT + 1 BOISSON

PAVÉ DE SAUMON OU STEAK HACHÉ  
1 GLACE (2 PARFUMS)  
OU FAR BRETON  
1 JUS DE FRUITS 25CL

**Allergènes.** Pour plus de lisibilité, nous nous  
tenons à votre disposition pour toute question  
relative aux allergènes.

Prix nets en euros.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

THE PUB & AUBERGE D'ARRADON  
DAILY NEWS

Saison 2023 - édition spéciale N° 178015

Quatre pages : EXEMPLAIRE GRATUIT