

RISTORANTE
PIZZERIA



PIZZAS AU FEU DE BOIS

www.arcadius-ristorante.fr

ouvert 7/7 - midi et soir - jours fériés

ARCADIUS

A L'APÉRITIF

Ricard, Pastis 51 2 cl	4,50 €	Kir Italien 10 cl	5 €
Vins cuits, Porto, Marsala 4 cl	4,50 €	Kir Royal 10 cl	13 €
Kir crème de cassis, pêche, framboise, mûre 10 cl	4,20 €	Coupe de champagne	12 €
Americano Maison 6 cl	10 €	Brocard Tradition 12,5 cl	

COCKTAILS MAISON - Environ 30 cl -

Cocktail maison «Arcadius»	9 €	Pink Mojito	10 €
Le Dulce (sans alcool)	7 €	Martini Rosso	
3 jus de fruits, grenadine		Virgin Mojito	10 €
Mojito	10 €	Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme et limonade	
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum blanc et limonade		Zouc	10 €
Spritz	10 €	Rhum blanc, nectar de banane, jus de fruit de la passion et menthe	
Apérol, Prosecco blanc et limonade			

WHISKY - 4 cl -

J&B	8 €	Bourbon «Four roses»	8 €
Jack Daniel's	10 €	Whisky 12 ans d'âge	15 €
Chivas	10 €		

RAFRAÎCHISSEMENTS

1/2 San Pellegrino 50 cl	4,20 €	Pression Peroni Sérieux 50 cl	8 €
1/2 Badoit 50 cl	4,20 €	Pression Peroni 25 cl	4,50 €
1/2 Evian 50 cl	4,20 €	Panaché 25 cl	4,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light		San Pellegrino 100 cl	5,20 €
Orangina, Schweppes Tonic ou Lemon,		Badoit 100 cl	5,20 €
Ice-Tea, Perrier 25 cl	4,50 €	Evian 100 cl	5,20 €
Heineken Bouteille 33 cl	4,90 €	Jus de fruit 25 cl	4,50 €
Picon Bière	7,00 €	Orange, pamplemousse, fraise, poire, ananas, tomate et abricot	
Bière du moment 33 cl	4,90 €	Diabolo 25 cl	4,50 €
		Sirop au choix	

DIGESTIFS - 4 cl -

Cognac	8 €	Grappa	8 €
Calvados V.S.O.P	8 €	Marc de Bourgogne	8 €
Armagnac V.S.O.P	8 €	Malibu, Vodka, Gin	8 €
Alcool blanc de poire	8 €	Get 27 ou 31	8 €
Alcool blanc de framboise	8 €	Limoncello	8 €
Chartreuse	8 €	Diplomatico	10 €

LE MENU BAMBINO

(jusqu'à 10 ans)

12,50 €

Nuggets poulet ou poisson ou Steak haché frites ou mini-reina (mini pizza) - Sirop à l'eau
1 boule de glace ou Pouss Pouss ou Fromage blanc

LES ENTRÉES FROIDES

Assiette de charcuteries fines italiennes	19 €
<i>en entrée ou à partager</i>	
Panaché de salades	6,20 €
Salade niçoise	13 €
<i>poivrons, oignons, haricots verts, anchois, thon, œuf olives et tomate</i>	
Le panier de saison	15,50 €
<i>assortiment de crudités de saison accompagné d'œufs durs, jambon et mozzarella (melon selon saison)</i>	
Assiette de jambon de Parme	14,50 €
Tomate mozzarella	13 €
<i>basilic, anchois</i>	
Carpaccio saumon à l'aneth	19 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Frito Misto	13 €
<i>beignets de calamars et scampi</i>	
Frito de calamars	12 €
Frito de scampi	14 €
Beignets d'aubergine	12 €
<i>au coulis de tomate</i>	
Salade de chèvre chaud	15 €
Salade de chèvre chaud Ibérique	16 €
<i>chorizo</i>	
Salade de chèvre chaud	17 €
<i>et magret de canard</i>	
Salade campagnarde	14 €
<i>oignons, croûtons, lardons, œuf poché</i>	
Salade César	15 €
<i>poulet, croûtons, parmesan, pignons de pin</i>	

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

PIZZAS BASE TOMATE

Marguerita	13 €
<i>tomates, mozzarella, basilic</i>	
Napoletana	15 €
<i>tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres</i>	
Reina	15 €
<i>tomates, mozzarella, jambon</i>	
Arcadius	16 €
<i>tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	
Romana	15 €
<i>tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons</i>	
Quattro Stagioni	16 €
<i>tomates, mozzarella, champignons, poivrons, fonds d'artichaut, aubergines, oignons</i>	
Capricciosa	15 €
<i>tomates, mozzarella, champignons, fonds d'artichauts, olives</i>	
Sicilienne	15 €
<i>tomates, poivrons, thon, mozzarella, olives, œuf</i>	
Piquante	14 €
<i>tomates, mozzarella, chorizo</i>	
Calzone	16 €
<i>(chausson) tomates, mozzarella, jambon, œuf</i>	
Vésuvio	15 €
<i>tomates, mozzarella, chorizo, œuf, oignons</i>	
Forestière	15 €
<i>tomates, mozzarella, champignons, crème, œuf, persillade</i>	
Manhattan	16 €
<i>tomates, mozzarella, viande hachée, œuf</i>	
Corsica	15 €
<i>chèvre, tomates confites, mozzarella, olives noires</i>	
Parma	16 €
<i>tomates, mozzarella, jambon de Parme</i>	

PIZZAS BASE BLANCHE

La Pizzaiola et son panaché de salade	18 €
<i>aumonière de saumon, crème, basilic, mozzarella</i>	
Marinara	15 €
<i>fruits de mer, mozzarella, crème</i>	
Adriatica	18 €
<i>mozzarella, saumon, crème</i>	
Les trois fromages	16 €
<i>gorgonzola, mozzarella, emmental, crème</i>	
Exotica	15 €
<i>crème, mozzarella, jambon, ananas</i>	
Périgourdine et son panaché de salade	18 €
<i>crème de truffe, magret de canard fumé, mozzarella</i>	
Reine Blanche	15 €
<i>crème, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Savoyarde	17 €
<i>crème, oignons, lardons, reblochon, pommes de terre, mozzarella</i>	
Syracuse	18 €
<i>huile d'olive, ail, jambon de Parme, parmesan rapé, mozzarella tomates confites, salade</i>	
Equinox	16 €
<i>crème, mozzarella, blancs de poulet marinés au cumin, coriandre, oignons</i>	

1 € pour supplément Garniture

3 € jambon de Parme

Prix nets - Service compris

FORMULE DU JOUR

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 21 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT 18 €

PLAT DU JOUR SEUL 14 €

Menu servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

LES PÂTES FRAÎCHES - LINGUINES - RISOTTO

Lasagnes gratinées au feu de bois	15 €	Linguines ou tagliatelles bolognaise	13 €
Tagliatelles au saumon	18 €	Tagliatelles aux fruits de mer persillade	15 €
Linguines ou tagliatelles carbonara	15 €	Risotto aux fruits de mer	18 €
Linguines ou tagliatelles au gorgonzola	14 €	Risotto à la crème de truffes et magret de canard	24 €
Linguines au pesto	15 €		

LES VIANDES

Carpaccio de bœuf <i>frites, salade</i>	16 €	Escalope au jambon de Parme <i>avec ses linguines, crème, champignons</i>	24 €
Escalope milanaise <i>linguines bolognaise</i>	22 €	Escalope sauce gorgonzola <i>avec ses linguines</i>	21 €
Entrecôte maître d'hôtel <i>frites, salade</i>	24 €	Tartare de filet de bœuf <i>environ 200 g, coupé au couteau avec frites et salade</i>	28 €
Entrecôte au poivre ou gorgonzola <i>avec ses linguines</i>	24 €	Filet de bœuf aux morilles <i>avec ses linguines</i>	29 €
Hamburger à l'italienne <i>pains, steak haché, jambon de parme, mozzarella fondante, sauce maison, frites et salade</i>	19 €	Magret de canard rôti <i>avec ses pommes cendrées</i>	28 €
Brochette de filet de bœuf <i>frites, salade</i>	27 €		

Une garniture au choix :

Pâtes fraîches, linguine, frites, pommes cendrées, épinards frais, salade verte, haricots verts frais

Assiette de frites 5,20 € Double garniture supplémentaire 2 €

POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de saumon <i>pâtes fraîches, beurre blanc</i>	22 €	Daurade royale grillée au feu de bois <i>avec ses pommes cendrées</i>	26 €
Gratinée de saumon <i>épinards, champignons, crème, mozzarella, riz</i>	23 €	Bar grillé au feu de bois <i>avec ses pommes cendrées</i>	26 €
Poêlée de noix Saint-Jacques florentine aux senteurs des bois	32 €	Gambas grillées au feu de bois <i>riz basmati</i>	26 €
Saint-Jacques et Risotto <i>crème à la Truffe</i>	32 €		

FROMAGES

Fromage blanc à la crème ou coulis de framboise 5 €

Prix nets - Service compris

LES GLACES

Café liégeois _____ 8 € <i>2 boules café, sauce café, chantilly</i>	Chocolat liégeois _____ 8 € <i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly</i>
Poire Belle-Hélène _____ 8,50 € <i>1 boule vanille, 1 boule sorbet poire, 1/2 poire au sirop, chocolat chaud, chantilly</i>	Pêche Melba _____ 8,50 € <i>2 boules vanille, 1/2 pêche au sirop, coulis, chantilly</i>
Coupe Banana _____ 9 € <i>1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat 1 banane, sauce chocolat, chantilly</i>	Coupe tahitienne _____ 9 € <i>1 boule fruit de la passion, 1 boule noix de coco, meringue, coco punch, chantilly</i>
Melba des bois _____ 9 € <i>1 boule vanille, 1 boule fraise des bois, coulis de fruits rouges, fraise des bois, chantilly</i>	Palette Pacha _____ 9 € <i>1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet framboise, 1 boule noix de coco, coulis de framboise</i>
Soupe glacée de framboise à la poire _____ 8 € <i>2 boules sorbet poire, émincé de poire, coulis de framboise</i>	Coupe Amarena _____ 9 € <i>1 boule cerise, 2 boules vanille, amarena, chantilly</i>
La palette Arcadissimo _____ 10 € <i>1 boule chocolat, 1 boule poire, mousse chocolat, crème anglaise, chantilly</i>	Pistache Kiss _____ 10 € <i>2 boules pistache, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>
Coupe Alaska _____ 8 € <i>2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	Ardéchoise _____ 10 € <i>2 boules vanille, crème de marron, chocolat chaud, chantilly</i>
Dame blanche _____ 8 € <i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	Vacherin revisité _____ 10 € <i>vanille, framboise, meringue, coulis, chantilly</i>

GLACES ET SORBETS

Parfums au choix

Vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé
framboise, cassis, citron, poire, cerise, fraise, fruits de la passion
stracciatella, tentation meringuée, fruits des bois

1 boule **3,20 €** 2 boules **6 €** 3 boules **8 €**

Supplément Chantilly **2 €** - Chocolat chaud **2 €** - Crème de marrons **2 €**

PÂTISSERIE ET DESSERTS

Café ou Thé gourmand _____ 9,50 €	Baba au Rhum _____ 9 €
Tiramisù _____ 8 €	Mousse au chocolat _____ 7 €
Oeufs à la neige aux pralines _____ 7 €	Fondant au chocolat avec sa crème anglaise et son coulis de framboise _____ 9 €
Tarte Tatin chaude avec glace caramel beurre salé _____ 10 €	Tarte au citron meringuée et son coulis de framboise _____ 7 €
Segments de fruits frais _____ 8 €	Profiteroles au chocolat _____ 9 €
Nougat glacé aux noisettes sur coulis de framboise _____ 7,50 €	Crème brûlée _____ 8 €
Panna cotta aux fruits rouges _____ 8 €	

LES GOURMANDINES

- 4cl - **10 €**

Arcadius
sorbet cerise, champagne

Colonel
sorbet citron, vodka

Pippermint
menthe-chocolat, get

Williams
sorbet poire, alcool blanc de poire

Prix nets - Service compris

LA CAVE

Service à température

LES ROUGES

	12,5 cl	46 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône Cellier des Chartreux	4 €	15 €	/
IGP Collines Rhodaniennes Syrah Maison Orcia <i>Fruits noirs, tanins souples, légèrement poivré</i>	5 €	/	25 €
AOC Vacqueyras Domaine les Ondines	/	/	31 €
AOP Coteaux Bourguignon Maison Orcia <i>Véritable bombe de fruits</i>	4 €	15 €	24 €
AOC Saumur Champigny   Glouglou Sables Verts <i>Fruits rouges acidulés, frais et goulayant</i>			33 €
AOP Crozes Hermitage Papillon Gilles Robin <i>Fruité et légèrement épicé</i>	/	/	45 €
AOC Morgon Grange Cochard <i>Aromatique, élégant et structuré</i>	/	/	48 €
AOC Saint Joseph Saint Joseph Rorée Louis Cheze <i>Syrah souple et délicatement poivré</i>	/	/	59 €
AOC Châteauneuf-du-Pape Maison Orcia <i>Epicé, réglissé et tanins souples</i>	/	/	72 €

VINS ITALIENS

	12,5 cl	46 cl	75 cl
DOP Campi Flegrei Piedirosso Domaine Farro <i>Vin volcanique, fumé et racé</i>	/	/	25 €
DOC Bardolino Pasqua <i>Fruité et léger</i>	4,50 €	/	25 €
DOC Montepulciano Antico Blasone <i>Élégant, racé et vanillé</i>	5 €	/	25 €
IGT Primivito  Pasqua (Les Pouilles) <i>Fruits noirs, boisé et tanins souples</i>	/	/	33 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé sachez apprécier et consommer avec modération

Prix nets - Service compris

LA CAVE

Service à température

LES ROSÉS

	12,5 cl	46 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône Rosé <i>Sec, fruité et frais</i>	4,50 €	15 €	/
IGP Méditerranée   Les Affiches <i>Élégant, frais et fruité</i>	/	/	25 €
AOC Coteaux d'Aix  Chateau du Seuil <i>Gourmand, frais et affiné</i>	/	/	28 €
IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut <i>Généreux, acidulé et frais</i>	/	/	33 €

CHAMPAGNES ET BULLES

	12,5 cl	46 cl	75 cl
AOC Champagne Brocard Tradition	10 €	/	70 €
AOC Champagne Grande Réserve Gosset	/	/	105 €
DOC Prosecco  Cà Belli	4,50 €	/	24 €
DOC Prosecco Rosé  Cà Belli <i>Vif, léger et rond</i>	5 €	/	25 €
DOC Lambrusco  Amabile <i>Vin rouge doux, pétillant cerise croquante</i>	4 €	13 €	22 €

LES BLANCS

	12,5 cl	46 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Viognier Maison Orcia <i>Minéral, notes de fruits blancs</i>	5 €	15 €	25 €
IGP Côtes de Gascogne Joÿ Domaine de Joÿ <i>Mœlleux et fruité</i>	5 €	15 €	25 €
DOC Lumà  Domaine Cellaro Sicile <i>Croquant et équilibré</i>	5,50 €	/	26 €
AOC Saint Véran Maison Orcia <i>Minéral, notes d'agrumes</i>	5,50 €	18 €	30 €
AOC Muscadet   La mer qu'on voit danser <i>Élégant, salin et minéral</i>	/	/	30 €
AOC Chablis Michel Laroche <i>Puissant, racé et minéral</i>	/	/	30 €

PAUSE CAFÉ

Café ou Thé gourmand	9,50 €
Café ou Décafeiné	2,50 €
Thé, infusion	3,80 €
Cappuccino mousse au lait	5,50 €
Irish Coffee	11,00 €

Prix nets - Service compris

ARCADIUS

RISTORANTE
PIZZERIA



PIZZAS AU FEU DE BOIS

www.arcadius-ristorante.fr

ouvert 7/7 - midi et soir - jours fériés