

# ARCADIUS

Ristorante



Photo non contractuelle

## Cuisine italienne – Pizzas au feu de bois

## APERITIFS

Ricard, pastis	2 cl	4,50 €
Porto, Marsala	4 cl	4,50 €
Vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise)	10 cl	4,20 €
Kir italien (cassis, lambrusco)	10 cl	5,00 €
Kir royal	10 cl	13,00 €
Coupe de champagne Brocard tradition	10 cl	10,00 €

## WHISKY

J&B, Bourbon Four Roses	4 cl	8,00 €
Jack Daniel's, Chivas	4 cl	10,00 €
Cardhu	4 cl	15,00 €

## RAFRAICHISSEMENTS

Coca-cola, coca-cola zéro	33 cl	4,50 €
Schweppes tonic, schweppes agrumes, ice-tea, orangina	25 cl	4,50 €
Jus de fruits (orange, pomme, poire, abricot, banane, fraise, tomate)	25 cl	4,50 €
Sirop à l'eau (fraise, citron, menthe, grenadine, pêche, pamplemousse, orgeat)	25 cl	2,50 €
Diabolo (fraise, citron, menthe, grenadine, pêche, pamplemousse, orgeat)	25 cl	4,50 €

## COCKTAILS MAISON

Americano	6 cl	10,00 €
Arcadius (gin, citron, curaçao, sucre de canne, perrier)	14 cl	10,00 €
Mojito (rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, perrier)	14 cl	10,00 €
Spritz (apérol, prosecco, orange, perrier)	14 cl	10,00 €
Zouc (rhum blanc, nectar de banane, jus de fruit passion et sirop de menthe)	14 cl	10,00 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Dulce (3 jus de fruits, grenadine)	14 cl	7,00 €
Virgin mojito (Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme et limonade)	14 cl	10,00 €

## BIERES

Pression Peroni, Panaché, Monaco	25 cl : 4,50 € / 50 cl : 8,00 €
Picon bière	25 cl : 7,00 € / 50 cl : 13,00 €

## EAUX

San pellegrino	50 cl : 4,20 € / 100 cl : 5,20 €
Evian	50 cl : 4,20 € / 100 cl : 5,20 €
Perrier	33 cl : 4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Massaya bio, Décaféiné	2,50 €
Thé, Infusions	3,80 €
Cappucino	5,50 €
Irish coffee	11,00 €

## DIGESTIFS

4 cl 8,00 €

Cognac, Calvados VSOP, Armagnac VSOP, Alcool blanc de poire / framboise, Chartreuse verte, Grappa, Marc de Bourgogne, Vodka, Get 27, Limoncello, Diplomatico

## PIZZAS

### BASE TOMATE

Marguerita (tomates, mozzarella, basilic)	14 €
Napolitaine (tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres)	15 €
Reine (tomates, mozzarella, jambon)	15 €
Sicilienne (tomates, poivrons, thon, mozzarella, olives, œufs)	16 €
Vésuvio (tomates, mozzarella, chorizo, œuf, oignons)	16 €
Forestière (tomates, mozzarella, champignons, crème, œuf, persillade)	16 €
Corsica (tomates séchées, mozzarella, chèvre, olives noires)	16 €
Arcadius (tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf)	17 €
Quatre saisons (tomates, mozzarella, champignons, poivrons, fonds d'artichaud, aubergines, oignons)	17 €
Calzone – Chausson (tomates, mozzarella, jambon, œuf)	17 €

### BASE CREME

Reine blanche (crème, mozzarella, jambon, champignons)	16 €
Quatre fromages (gorgonzola, mozzarella, emmental et taleggio)	17 €
Savoyarde (crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon)	18 €
Syracuse (huile d'olive, mozzarella, parmesan râpé, tomates confites, ail, prosciutto, roquette)	19 €
La pizzaiola et roquette (crème, mozzarella, aumonière de saumon, basilic)	20 €

**Pizza à partager à deux et salade verte : Prix de la pizza + 8 euros**

**2 euros pour 1 supplément garniture**

A consommer avec modération

## ENTREES

Frito misto	13 €
Vitello tonnato	13 €
Antipasti et foccacia (VEGAN)	11 €
Minestrone (VEGAN)	11 €
Panaché de salade (VEGAN)	7 €

## GRANDES ASSIETTES

Salade César (filet de poulet, oignons, parmesan, pignons de pin)	16 €
Salade de chèvre chaud en chausson (VEGETARIEN)	16 €
Carpaccio de bœuf, frites et salade	19 €
Assiette de charcuteries italiennes	20 €

## FORMULE DU JOUR

(seulement le déjeuner du lundi au vendredi)

Entrée du jour : 6 € / Plat du jour : 15 € / Dessert du jour : 6 €

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour : 25 €

Entrée du jour + plat du jour / plat du jour + dessert du jour : 21 €

## PATES

Linguine carbonara	16 €
Gnocchis à l'arrabiata et sa mozzarella crémeuse (VEGETARIEN)	18 €
Lasagnes au bœuf gratinées au feu de bois	18 €
Cannelloni aux épinards et à la ricotta, sauce tomate (VEGETARIEN)	19 €
Linguine alle vongole (aux palourdes)	21 €

## RISOTTI

Risotto aux légumes d'hiver (potiron, oignons, champignons) (VEGAN)	18 €
Risotto à l'encre de seiche et gambas black tiger	25 €

## POISSONS

Cacciucco (soupe de poissons et coquillages)	28 €
Bar entier grillé au feu de bois, huile vierge et linguine et épinards	27 €
Filets de daurade, sauce vierge, riz et Haricots verts	26 €

## PLATS

Aubergines à la parmigiana, riz (VEGETARIEN)	17 €
Escalope milanaise et linguine au coulis de tomate	23 €
Osso Bucco et linguine	23 €
Agneau à la romaine (anchois, olives noires, thym) et galette de pommes de terre et salade verte	28 €
Filet de bœuf Rossini, galette de pommes de terre et haricots verts	32 €
Assiette de frites (VEGAN)	6 €

## MENU ENFANT : 13 €

1 sirop à l'eau

Linguine, coulis de tomate et fromage râpé **ou** aiguillettes de poulet et frites **ou** mini pizza reine  
1 boule de glace au choix **ou** salade de fruits **ou** pouss pouss

# CARTE DES DESSERTS

Duo de fromages italiens (gorgonzola et pecorino), salade et noix	8 €
Œufs à la neige	8 €
Salade de fruits frais de saison	8 €
Tiramisu	9 €
Fondant au chocolat et crème anglaise	9 €
Tarte tatin et glace caramel au beurre salé	9 €
Café ou thé gourmand	10 €

# LES GLACES

Café liégeois (2 boules café, café, chantilly)	9 €
Poire belle Hélène (1 boule vanille, 1 boule poire, 1/2 poire au sirop, chocolat chaud, chantilly)	9 €
Soupe glacée de framboise à la poire (2 boules de sorbet poire, émincé de poire au sirop, coulis de framboise)	9 €
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	9 €
Chocolat liégeois (1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly)	9 €
Coupe amarena (1 boule cerise, 2 boules vanille, amarena, chantilly)	10 €
Vacherin revisité (Vanille, framboise, meringue, coulis, chantilly)	10 €
Ardéchoise (2 boule vanille, crème de marron, chocolat chaud, chantilly)	10 €
Colonel (Sorbet citron et vodka - 4 cl)	12 €
Williams (Sorbet poire et alcool blanc de poire - 4 cl)	12 €

---

## Glace de sorbets









1 boule : 4 € / 2 boules : 6 € / 3 boules : 8 €

**Glaces** : vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé

**Sorbet** : poire, cassis, citron, cerise, fruits de la passion, tentation meringuée

Supplément chantilly **ou** crème de marrons  
**ou** chocolat chaud : 2 €

# CARTE DES VINS

		12,5 cl	46 cl	75 cl
<b>LES ROUGES</b>	AOC Côtes-du-Rhône – Rouge	5 €	16 €	–
	IGP Collines Rhodaniennes – Syrah, Maison Orcia Fruits noirs, tanins souples, légèrement poivré	6 €	–	25 €
	AOC Vacqueyras – Domaine les Ondines 2019 Complexe sur des notes de fruits noirs bien mûrs	–	–	31 €
	AOC Coteaux bourguignons – Maison Orcia 2020 Véritable bombe de fruits	5 €	16 €	24 €
	AOC Saumur Champigny – Glouglou, Sables Verts 2020 Fruits rouges acidulés, frais et gouleyant	–	–	33 €
	AOP Crozes-Hermitage – Papillon, Gilles Robin 2020 Fruité et légèrement épicé	–	–	45 €
	AOC Morgon – Grange Cochard 2020 Aromatique, élégant et structuré	–	–	48 €
	AOP Saint-Joseph – Rorée Louis Cheze 2019 Gourmand, sublimé par des notes de fruits rouges	–	–	59 €
	AOC Chateauneuf-du-Pape – Maison Orcia 2018 Épicé, réglissé et tanins souples	–	–	72 €
<b>LES ITALIENS</b>	DOP Campi Flegrei – Piediroso, Domaine Farro 2020  – Vin volcanique, fumé et racé	–	–	25 €
	DOC Bardolino – Pasqua 2019  5,5 € Fruité et léger	5,5 €	–	25 €
	DOC Montepulciano – Antico Blasone 2019  6 € Élégant, racé et vanillé	6 €	–	25 €
	IGP Primitivo – Pasqua, Les Pouilles 2020  – Fruits noirs, boisé et tanins souples	–	–	33 €
<b>LES BLANCS</b>	IGP Pays d'Oc – Viognier, Maison Orcia 2019 Minéral, notes de fruits blancs	6 €	16 €	25 €
	IGP Côtes de Gascogne – Joÿ, Domaine de Joÿ 2020 Moelleux et fruité	6 €	16 €	25 €
	DOC Luma Grillo – Domaine Cellaro, Sicile 2021  6,5 € Croquant et équilibré	6,5 €	–	26 €
	AOC Saint Véran – Maison Orcia 2017 Minéral, notes d'agrumes	6,5 €	19 €	30 €
	AOC Muscadet – La Mer Qu'on Voit Danser 2018  – Élégant, salin et minéral	–	–	30 €
	AOC Chablis – Michel Laroche 2019 Puissant, racé et minéral	–	–	30 €
<b>LES ROSES</b>	AOC Côtes-du-Rhône – Rosé Sec, fruité et frais	5,5 €	16 €	–
	IGP Méditerranée – Les bras m'en tombent 2021  – Frais et croquant sur des notes de fruits rouges.	–	–	25 €
	AOC Coteaux d'Aix – Château du Seuil 2021  – Gourmand, frais et affiné	–	–	28 €
	IGP Pays d'Oc – Argali Puech haut 2021 Généreux, acidulé et frais	–	–	33 €
<b>LES BULLES</b>	AOC Champagne – Brocard Tradition	10 €	–	70 €
	AOC Champagne – Gosset Grande Réserve	–	–	105 €
	DOC Prosecco blanc – Cà Belli	5,5 €	–	24 €
	DOC Prosecco rosé – Cà Belli 2020 Vif, léger et rond	6 €	–	25 €
	DOC Lambrusco – Amabile Vin rouge doux, pétillant, cerise croquante	5 €	14 €	22 €

A consommer avec modération