



arkose
natural urban climbing

HORAIRES

de 12h à 14h30
de 19h à 22h30

NOS FORMULES ARDOISE

entrée, plat & dessert du jour / uniquement le midi

LE DUO : 14,5€
entrée ou dessert + plat

LE GOURMAND : 18€
entrée + plat + dessert

L'ENFANT : 9€
plat et dessert enfant +
boisson (verre)

SALADES

BUDDHA BOWL : 11€

quinoa, pois chiche, avocat, chou rouge,
carotte, radis noir, houmous, graines



LA THAÏLANDAISE : 12€

salade, escalope de poulet fermier, chou rouge, chou blanc
carotte, menthe, coriandre, sauce gingembre

LA SIGNATURE : 13€

salade, raisin frais, pistache, fourme d'Ambert, poire, cranberries
sauce à l'échalotte



SUGGESTIONS DU MOMENT

FAUX FILET (240g), sauce moutarde, frites maison, salade : 16,5€

SAUMON FAÇON TATAKI : 16€

"Label rouge", gingembre, sauce soja, sésame, miel, salade croquante

BURGERS / TARTINES

boeuf français - poulet fermier
les buns et pains sont locaux et les frites maison

BURGER DU MOIS (voir ardoise) : 13,5€

THE ORIGINAL (bacon +1€ / oeuf +1€) : 12€

boeuf assaisonné, tomate, iceberg, cornichons, oignons rouges,
tomme de Savoie fermière IGP

BURGER CHÈVRE MIEL : 13€

boeuf assaisonné, salade, tomate, chèvre, miel, bacon, oignons, cornichons

CHICKEN BURGER : 12€

poulet rôti, tomate, iceberg, cornichons, oignons rouges, tomme de Savoie fermière IGP, sauce BBQ

VEGGIE BURGER : 11€

steak de légumes façon falafel, légumes marinés, oignons rouges, tomme de Savoie fermière IGP



TARTINE AUX 4 FROMAGES : 9€

TARTINE À L'ITALIENNE : 11€

tomates confites, mozzarella di Bufala DOP, jambon serrano, pesto

DESSERTS

CRUMBLE pomme / poire : 5€

COULANT AU CHOCOLAT (à commander au début du repas) : 5€


PANNA COTTA au coulis de fruits rouges : 5€

MOUSSE AU CHOCOLAT à l'orange : 5€

GLACE ARTISANALE "TERRE ADÉLICE" : 5€



Retrouvez-nous à Montreuil, Paris (Nation), Bordeaux, Lyon
prix de vente TTC, service compris
la liste des allergènes est disponible sur demande

 Recette
élaborée par une naturopathe

 Plat végétarien

LA CARTE

by arkose

Arkose se développe avec des **partenaires locaux**. Les meilleurs fournisseurs pour vous servir des **produits bons et sains** issus au maximum d'une **agriculture raisonnée ou biologique**.

Les viandes sont **d'origine française**, le poulet est **fermier élevé en plein air**, le poisson est pêché sur les **côtes françaises**.

Les charcuteries et fromages sont produits par des artisans **passionnés et engagés**, les fruits et légumes proviennent **d'Île-de-France**.

Les vins sont **naturels**, cultivés en **biodynamie ou bio**. Les bières sélectionnées ont le bon goût d'être **brassées dans le coin**.

