



Carte des Vins



CHAMPAGNE

	12,5cl	75cl
• Grand-Est - Christian Senez Brut - "Carte Blanche" - 100% pinot noir	7€	60€

ROUGE

	50cl	75cl
• Provence - AOP Luberon - Domaine de Fontenille - 2023		22€
• Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2020	16,50€	24€
• Provence - AOP Pierrevvert - Domaine de la Blaque - 2022		25€
• Provence - IGP Méditerranée - Domaine des Masques "Essentielles" - 2022		26€

BLANC

	15cl	50cl	75cl
• Provence - AOP Luberon - Domaine de Fontenille - 2024			22€
• Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2022		16,50€	24€
• Sud-Ouest - "Villa Chambre d'Amour" - Domaine Lionel Osmin	5€		25€
• Provence - AOP Pierrevvert - Domaine de la Blaque - 2023			25€
• Provence - IGP Méditerranée - Domaine des Masques "Essentielles" - 2022			26€

ROSÉ

	50cl	75cl
• Provence - AOP Luberon - Domaine de Fontenille - 2024		22€
• Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2024	16,50€	24€
• Provence - AOP Pierrevvert - Domaine de la Blaque - 2024		26€
• Languedoc-Roussillon - IGP Méditerranée - Château Puech-Haut - 2023		35€

PICHET

	12,5cl	25cl	50cl
• Provence - IGP Alpes de Haute Provence - Régusse	3,5€	6€	10€

Les menus

Menu du jour

(Hormis les week-ends, soirs & jours fériés)

Plat du jour

-

Dessert

-

Café

18,50€

Menu Sisteronais

Assiette de charcuterie

ou

Salade de chèvre chaud

-

Pieds Paquets Sisteronais, pommes de terre vapeur

ou

Tranches de gigot d'agneau, frites & salade

-

Dessert au choix

26€

Menu des "p'tits"

Steack haché ou nuggets ou jambon cuit

&

Frites ou pâtes

-

Petit pot glacé

-

Sirop

10,00€

Entrées



La Burrata

La burrata 120gr, pignons de pin, huile d'olive, poivre

7€

Le gaspacho

A base de tomates crues, légumes crus mixés et huile d'olive

7€

Planche de charcuterie & fromages à partager

Charcuterie & fromages de la région

15€

Salades



La chèvre chaud

Salade, tomates, lardons OU saumon fumé, chèvre pané & toasts

16€

La César

Salade, tomates, oignons, poulets panées, oeufs, croutons & parmesan

16€

L'Italienne

Tomates, burrata, pesto, parmesan & pignons de pin

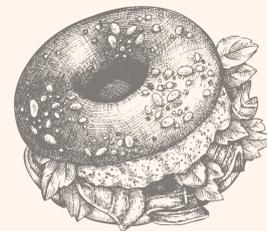
17€

La Grecque

Concombres, tomates, olives noires & féta

17€

Bagels



L'Américain

Pain au pavot, steack haché 150 gr, cheddar, sauce maison & frites, salade

17€

Le Norvégien

Pain au pavot, crème ciboulette ail et fines herbes, concombres, roquette, saumon fumé & salade verte

18€

Viandes

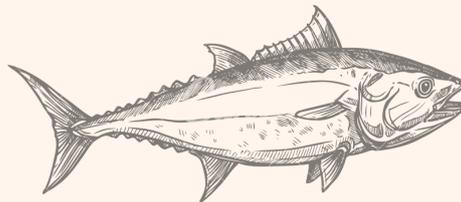


Les pieds paquets Selon la recette du chef	17€
Le double carpaccio de boeuf Roquette, parmesan & câpres	17,50€
Tranches de gigot d'agneau Grillées aux herbes de Provence	18€
Pièce du boucher (selon arrivage)	19€
Tartare de boeuf à l'italienne au couteau Burrata, tomates, oignons, câpres, pesto, & pignons de pin	19€
L'entrecôte (300gr)	23€

Nos sauces : Moutarde, forestière, gorgonzola 2€

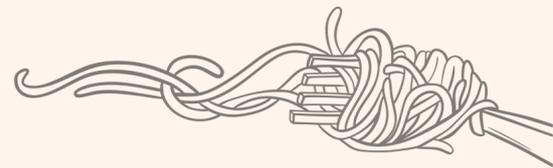
Tous nos plats sont accompagnés de frites, salade, ou légumes

Poisson



Tataki de thon Sauce soja, huile de sésame, oignons rouges, mangue, avocat, citron vert, coriandre & frites	20€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Pâtes



Tagliatelles fraîches Sauce au choix : forestière, gorgonzola, carbonara	14€
La spéciale Tagliatelles fraîches, pesto, burrata & pignons de pin	17€
La maritime Tagliatelles fraîches, sauce aux fruits de mer	17€



Tél : + 33 (0) 4 92 61 02 52



@brasserie_des_arcades



Brasserie Les Arcades

4 Avenue des Arcades - 04200 Sisteron