

ArchiDona



La Carte et les Menus

17 rue Gémare – 14000 Caen
Tel : 02 31 85 30 30 - Fax. : 02 31 85 27 80
Contact@ArchiDona.fr

www.ArchiDona.fr

La Carte du Restaurant

(varie au rythme des saisons et de l'humeur du Chef)



Pour les repas jusqu'à 12 personnes

Pour les tables de 8 personnes et plus, nous vous recommandons fortement de nous communiquer votre choix de plats à l'avance afin d'optimiser le service et réduire le temps d'attente entre les plats.

IDEE DU MIDI

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée + plat ou plat + dessert : 16 €

Entrée, plat, dessert : 20 €

Croustillant de Camembert chaud, oignons confits et caramel de cidre

Tartare de Crevettes épicées et mascarpone

L'Entrée du moment



Pavé de Bœuf, Pommes de terre écrasées à l'Huile de noix

Filet de lieu noir rôti, beurre aux herbes citronné, Risotto

La suggestion du moment



Assiette de Fromages normands sur lit de Salade

La Noix de Coco en crémeux, nuage de Coco et son sorbet

Le moelleux au Caramel et sa sauce au cacao

Le Plaisir sucré du chef

Archie Diner

LA TENTATION

Entrée + plat ou plat + dessert : **22 €**

Entrée, plat, dessert : **28 €**

La Bisque de Langoustines, tartare de Saumon à l'Orange

Les Moules, Méli-mélo de Mascarpone et tomate confite épicée, Mousse au balsamique

Les Tomates en tartare aux olives et anchois frais marinés, spuma tomate basilic

10 €



La Dorade rôtie, écrasé de topinambour parfumé au lait de coco, Sauce à la fève de Tonka

La Volaille en ballotine pomme et menthe, Endives fondantes

Le Lapin farci de pistou, tomate confite, pomme de terre écrasée

18 €



Les Pommes façon Tatin, glace au Nougat

La Noix de Coco en crémeux, nuage de Coco et son sorbet

Le moelleux au Caramel et sa sauce au cacao

Le Chocolat en brownie, émulsion chocolat et sa sauce cacao

La Poire pochée, sur biscuit façon crumble

Les Gaufres aux deux chocolats, sauce chocolat, crème à la Menthe

Le plaisir sucré du chef

8,50 €

Avec
10
T
Avec
Avec

LA SEDUCTION

- 37 € -

Le Foie gras de canard, mariné au Tariquet, chutney de figues au vin rouge

Les Crevettes croustillantes, Gingembre et petits légumes

La Saint Jacques poêlée et son velouté de potiron, Quenelle de crème fraîche au cumin

15 €



Le Carré d'Agneau poêlé, Pommes de terre grenaille aux épices douces, Jus de viande au thé vert

Le Bar rôti, Céleri en risotto, Sauce parfumée à la Lavande

La Côte de Veau poêlée, Tatin d'échalotes au miel, Sauce balsamique blanc

20 €



Assiette de fromages normands sur lit de salade

6 €



Les Pommes façon Tatin, glace au Nougat

La Noix de Coco en crémeux, nuage de Coco et son sorbet

Le moelleux au Caramel et sa sauce au Cacao

Le Chocolat en brownie, émulsion chocolat et sa sauce cacao

La Poire pochée, sur biscuit façon crumble

Les Gaufres aux deux chocolats, sauce chocolat, crème à la Menthe

Le plaisir sucré du chef

8,50 €

Architecte

L'EMOTION

- 49 € -

Escalope de Foie gras poêlée, crumble poire et demi glace porto

Les Langoustines en brochettes piquées dans des citrons façon « à la coque »

farcies au risotto et crabe

Le Crabe en mille-feuilles croustillant parfumé au piment d'Espelette, velouté de petits pois

18 €



Le Homard breton poêlé, gingembre, petits légumes croquants, crème de homard*

Le Ris de Veau braisé à l'anis, mousseline de carotte et fenouil confit

Le Filet de Bœuf poêlé et son foie gras, pommes de terre fondantes, risotto de Cèpes

25 €



Assiette de fromages normands sur lit de salade

6 €



Les Pommes façon Tatin, glace au Nougat

La Noix de Coco en crémeux, nuage de Coco et son sorbet

Le moelleux au Caramel et sa Sauce au cacao

Le Chocolat en brownie, émulsion chocolat et sa sauce cacao

La Poire pochée, sur biscuit façon crumble

Les Gaufres aux deux chocolats, sauce chocolat, crème à la Menthe

Le plaisir sucré du chef

8,50 €

* 400g - Supplément de 15 €
15 € supplement

Nos Menus Réceptions

A consulter dans la brochure Banquets & Réceptions

(Devis personnalisés sur demande)



Pour les repas à partir de 12 personnes

Menu et plats uniques pour l'ensemble de vos convives

***Nous vous invitons à prendre contact avec nous pour les cas particuliers**

Archidona

Les Buffets & Cocktails



A partir de 20 personnes

Sur demande

Archibonno

ArchiDona

17 rue Gémare – 14000 Caen
Tel : 02 31 85 30 30 - Fax. : 02 31 85 27 80

www.ArchiDona.fr