



# Menu *Brasserie*

Du Lundi 27 au Vendredi 31 Juillet 2026

Midi & Soir - **Hors Jour Férié**

## **Suggestion Vins du Moment au Verre :**

Rosé : Château de Berne - **7.50€/Verre** (12cl)

Rouge : Côtes du Rhône Belleruche - M. Chapoutier - **6.50€/Verre** (12cl)

Blanc : Côtes du Rhône - Caprices d'Antoine - **6.50€/Verre** (12cl)

\*\*\*\*\*

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan & Câpres,

*Origine France*

Roquette & Pistou

**Ou**

Gaspacho Andalou à la Tomate,

Croûtons Dorés & Huile d'Olive Vierge Extra

\*\*\*\*\*

Suprême de Volaille Rôti,

*Origine France*

Pommes Vapeur & Confit de Légumes Niçois

**Ou**

Orecchiettes à la Saucisse Italienne au Fenouil,

Tomates Fraîches & Parmesan

\*\*\*\*\*

Nougat Glacé, Coulis de Fraises

\*\*\*\*\*

Menu 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 24.50€

Menu 3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) : 29.90€

L'établissement n'accepte pas les chèques bancaires.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.

**Suivez-nous sur Instagram @Argenson1908**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément au menu

