CARTE A EMPORTER

LES ENTREES

Entrées Froides

Duo de foie gras et Lucullus de Valenciennes, confiture de figues et sa brioche 18 €

Saumon fumé, crumble de noisettes, mousse d'avocat 16 €

Tataki de thon au sésame noir, vinaigrette aux fruits rouges 19 €

Tartare de crevettes, avocat et mangue, huile de sésame torréfié 18 €

Cannelloni de tartare de bœuf, sablé de parmesan, sorbet au fromage de chèvre 19 €

Baba Ganoush (Caviar d'aubergines Libanais) 16 €

Entrées Chaudes

Fricassée de homard, mousseline de céleri-rave, pointe de caviar 27 €

Escargots de Bourgogne aux morilles 16 €

Foie gras poêlé, échalotes au Saint-Émilion, pastis perdu 20 €

Noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan, crème de lard 19 €

LES PLATS

Viandes

Ballotine de volaille farcie aux gambas, bisque de homard crémeuse 24 €

Côte de veau basse température aux Pleurotes 33 €

L'entrecôte béarnaise ou Maroilles 26 €

Lasagne de ris de veau truffées, copeaux de truffe 32 €

Filet Américain 19 €

Filet de bœuf au poivre ou champignons ou à la truffe ou béarnaise 32 €

Le hamburger David, sauce crémée aux truffes et son foie gras poêlé 23 €

Les Végétariens

Calamarata aux épinards 25 €

Caviar de Madagascar 20 g 33 €

Poissons

Filet de turbot aux morilles, risotto crémeux 29 €

Risotto de la mer, émulsion à l'encre de seiche 27 €

La Sole Meunière ou grillée ou au Champagne +/- 500g 37 €

Homard du vivier grillé aux herbes, Sauce homardine maison 45 €

Lasagne de Homard et Saint-Jacques *(25 min d'attente)* 34 €

Les Pâtes

Calamarata aux gambas & épinards 26 €

Coquillettes crémeuses à la truffe 26 €
Supplément jambon de parme ou burrata 3 €

Pour les accompagnements ou sauces supplémentaire 3 €

LES FRUITS DE MER

Clam's la pièce	3.00 €
Langoustine la pièce	4.00 €
Crevettes grises les 100 gr	4.00 €
Bigorneaux les 200 gr	5.00 €
Bulots les 6	7.00 €
Amandes les 6	7.00 €
Moules d'Espagne les 12	9.00 €
La coupe de crevettes roses les 8	11.00 €
Tourteau	24.00 €
½ Tourteau	14.00 €
Homard du vivier	49.00 €
Gambas	7.00 €

HUÎTRES

Gillardeau	Les 6	Les 9	Les 12
	24 €	33 €	43 €

Fines de Claire	Les 6	Les 9	Les 12
N°0	19 €	24 €	32 €
N°2	16 €	22 €	26 €
N°3	14 €	20 €	24 €

Label Rouge	Les 6	Les 9	Les 12
N°2	19.50 €	30 €	32.50 €
N°3	16.50 €	22 €	26.50 €

L'Assiette de l'écailler 25 €
3 fines de claire, amandes, clam's, moules, bulots, crevettes, langoustines

Le Tout Cuit 28 €
½ Tourteau, bulots, bouquets, bigorneaux, crevettes grises, langoustines

Le Plateau Royal 46 €
9 fines de claire, amandes, moules bulots, bouquets, langoustines, clams, ½ tourteau, crevettes grises, bigorneaux…

Le Plateau Arcades 2 personnes 67 €
12 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets, tourteaux, clams, bigorneaux, crevettes grises …

Le Tête à Têtes 2 personnes 72 €
12 fines de claire, 2 amandes, 12 bulots, 1 tourteau, 2 clams, 2 langoustines, 2 grosses gambas, 8 crevettes roses, 100 gr de crevettes grises …

Le Plateau Gourmand 2 personnes 92 €
18 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquet, clams, bigorneaux, crevettes grises, langoustines, 1 homard …

19 RUE SAINT JACQUES

59300 VALENCIENNES

Tél : 03 27 30 16 59

Mail : david@lesarcades59.com

Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients

LES ARCADES
RESTAURANT - TRAITEUR