



# Le duel des saveurs...

french-arizona.fr

## Qui sommes-nous ?

*Une équipe de professionnels passionnés par leur métier, riches d'un savoir-faire au service de votre palais.*

## Nos ambitions ?

*Dans le désir de vous satisfaire, notre personnel, en constante quête d'évolution saura vous proposer des plats élaborés avec créativité et passion. Vous accueillir dans un cadre des plus chaleureux est notre priorité. C'est dans un décor inspiré de l'univers du Western, combiné à un style chic et moderne, que nous vous invitons à passer un moment convivial entre amis ou en famille.*

## Fait maison & à la minute

*En raison de notre engagement envers la fraîcheur totale de nos produits et de la préparation minutieuse de chaque plat, nous vous demandons votre compréhension pour les éventuels délais dans le service. Nous vous invitons à savourer nos plats avec patience, dans une ambiance conviviale.*

## Entrées :

<b>Carpaccio de bœuf</b>	<b>15</b>
<i>Filet de bœuf, parmigiano régiano et huile de truffe, burattina.</i>	
<b>Gua Bao aux Gambas</b>	<b>15</b>
<i>Tempura de gambas, pickles d'oignons rouge et sa sauce spicy.</i>	
<b>Intensément crémeux</b>	<b>13</b>
<i>Buratta, tomate cerise, pesto, basilic, croutons, mescluns.</i>	

## **Barbecue Big-Green :**

*Découvrez l'art de la cuisson au barbecue Big Green développé par la Nasa.*

### **Plateau pour 2 personnes :**

#### **Assortiment « Grill pour 2 »**

**35 par personne**

*Côtelettes d'agneau, merguez maison, pilons de poulet, brochettes de poulet, brochettes de bœuf, brochettes de veau, sauce BBQ, salade, 2 accompagnements au choix\*.*

*\*2 Accompagnement au choix : frites maison ou légumes de saison ou pomme de terre grenaille ou riz, salade ou purée.*

*\*\*Sauces : Ketchup, mayonnaise, moutarde, BBQ.*

### **Plateau pour 4 personnes :**

#### **Assortiment « Grill »**

**35 par personne**

*Côtelettes d'agneau, merguez maison, pilons de poulet, brochettes de poulet, brochettes de bœuf, brochettes de veau, sauce BBQ, salade, 4 accompagnements au choix\*.*

#### **Assortiment « Grill Gold »**

**45 par personne**

*Cote de boeuf persillé de 1kg, côtelettes d'agneau, merguez maison, pilons de poulet, brochettes de poulet, brochettes de bœuf, brochettes de veau, sauce BBQ, salade, 4 accompagnements au choix\*.*

*\*4 Accompagnement : frites maison, légumes de saison, pomme de terre grenaille, riz, salade et purée.*

*\*\*Sauces : Ketchup, mayonnaise, moutarde, BBQ.*

#### **Supp accompagnement viande :**

**3.5**

## **Seafood :**

*Plongez dans l'expérience du Seafood Boil, une célébration culinaire des fruits de mer.*

*Notre technique de cuisson spéciale révèle des saveurs audacieuses et exquises.*

#### **SeaFood Boil Classic (2 personnes) :**

**40 par personne**

*Gambas, calamars, crevettes, moules, maïs, pommes de terre grenaille, oeufs, beignet de calamars, sauce Tartare maison, sauce Sea food maison, accompagnés de riz blanc et salade.*

#### **SeaFood Boil Gold (2 personnes) :**

**49 par personne**

*Homard, gambas, calamars, crevettes, moules, maïs, pommes de terre grenaille, oeufs, beignet de calamars, saucisse de poulet fumé, sauce Tartare maison, sauce Sea food maison, accompagnés de riz blanc et salade.*

#### **Des Crevettes et des Gambas accompagnées:**

**39**

*Des crevettes & gambas accompagné de riz blanc avec sa sauce Cajun maison.*

## **Raclette :**

#### **Raclette :**

**35**

*Un assortiment de charcuterie et des tranches de fromage à raclette et une variété de légumes frais à volonté.*

## Plats :

<b>La pièce du Chef</b>	<b>30</b>
<i>Filet de bœuf 150/200g, accompagné de sa mousseline de pomme de terre et de ses petits légumes.</i>	
<b>Suprême de volaille</b>	<b>25</b>
<i>Filet de volaille accompagné de ses gnocchis au parmesan, légume de saison, jus corsé.</i>	
<b>Médailillon de veau</b>	<b>29</b>
<i>Filet mignon de veau 150/200g, écrasé de pomme de terre, champignons frais, sauce morille.</i>	
<b>Entrecôte &amp; son beurre marchand</b>	<b>26</b>
<i>Entrecôte 350/400g, accompagné de ses frites maison et de sa sauce poivre.</i>	

## Burgers :

<b>Le French Beef</b>	<b>22</b>
<i>Pain au sésame, steak de Bœuf, sauce spicy, cheddar, jalapenos, mesclun, tomate, frites maison.</i>	
<b>Duel de l'Arizona</b>	<b>22</b>
<i>Pain au sésame, steak de Veau, charcuterie, piment doux, sauce cocktail, mesclun, tomate, frites maison.</i>	

## Menu enfant :

<b>Au choix :</b>	
<i>Suprême de poulet / Steak de veau / Burger enfant, accompagnement frites.</i>	<b>15</b>

## Desserts :

<b>Passionné mangue</b>	<b>12</b>
<i>Mousse mangue passion, insert caramel de mangues, biscuit vanille, sablé vanille, glaçage croquant chocolat blanc, coulis exotique épicé, meringue passion.</i>	
<b>Fraisier</b>	<b>11</b>
<i>Biscuit cuillère, crème légère vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, coulis de fruits rouges épicé, meringue fruits rouges.</i>	
<b>Crèmeux citron</b>	<b>12</b>
<i>Pâte sucrée, biscuit cuillère citron, crème légère citron, meringue italienne, crumble, gelée de citron.</i>	
<b>Paris Brest Pistache</b>	<b>12</b>
<i>Pâte à chou craquelin, croustillant pistache, coulis de framboises épicé, crème légère pistache, praliné pistache, pistaches caramélisées, framboises fraîches, meringue fruits rouge.</i>	
<b>Irrésistible</b>	<b>12</b>
<i>Sablé noisette, biscuit moelleux noisette, croustillant praliné, mousse chocolat, insert praliné, glaçage miroir, sauce chocolat, noisettes caramélisées.</i>	

## Cocktails:

- Virgin Mojito Classic. 8
- Virgin Mojito Fruity (Fraise, pomme, passion ou framboise au choix). 9

## Boissons :

- Jus Alain-Milliat 330ml :** 6
  - Raisin blanc Chardonnay : *Mielleux & Notes de Rondeur*
  - Poire passe crassane : *Suave & mélancolique*
  - Pomme Cox's : *Extravagant*
  - Pêche de vigne : *Velouteux*
  - Ananas : *Envoûtant*
  - Mangue : *Soyeux*
  - Litchi : *Mélodieux*
- Jus Alain-Milliat 1000ml :** 12
  - Pomme Cox's : *Extravagant*
  - Mangue : *Soyeux*
  - Poire : *Suave & mélancolique*
  - Ananas : *Envoûtant*
  - Litchi : *Mélodieux*
- Softs :**
  - Coca, Coca zéro, Sprite, Ice Tea, Orangina, Fanta, Oasis, San Pellegrino, Evian. 4,5
  - San Pellegrino, Evian 1000ml: 7
- Café :** 2,5

## Vos retours :

*Si vous avez vécu une mauvaise expérience dans notre restaurant, sachez que ce n'est pas notre souhait afin de nous améliorer veuillez nous envoyer un message via nos réseaux sociaux ou par mail à l'adresse suivante : [frencharizona@gmail.com](mailto:frencharizona@gmail.com)*