



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

## **Barbecue :**

*Une saveur unique avec une variété de viandes françaises*

### **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, 3 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, 3 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, 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, 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.*

## 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 d'un risotto 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>Escalope de poulet / Steak de veau / Burger enfant + accompagnement frites.</i>	<b>15€</b>

## Desserts :

<b>Cacahuète en trompe-l'œil</b>	<b>14€</b>
<i>Savourez une cacahuète déguisée en trompe-l'œil, une expérience délicieusement surprenante.</i>	
<b>Mangue en trompe-l'œil</b>	<b>14€</b>
<i>Dégustez une mangue camouflée en trompe-l'œil, une surprise exquise à découvrir.</i>	
<b>Fraise en trompe-l'œil</b>	<b>13€</b>
<i>Savourez une fraise déguisée en trompe-l'œil, une surprise fruitée à découvrir.</i>	
<b>Noisette en trompe-l'œil</b>	<b>13€</b>
<i>Découvrez une noisette dissimulée en trompe-l'œil, une friandise inattendue à déguster.</i>	
<b>Trompe-l'œil du jour</b>	<b>13€</b>
<i>Une expérience culinaire innovante où l'art du trompe-l'œil se mêle à des saveurs inédites pour éveiller vos sens. Au Choix : Passion / Pomme Verte / Poire / Citron</i>	
<b>Dessert du jour</b>	<b>13€</b>
<i>Plongez dans une expérience gustative inoubliable avec notre dessert du jour.</i>	

### Cocktails:

- Virgin Mojito Classic. 8€
- Virgin Mojito Fruity (Fraise, mangue, 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)*