

ARBELA*

(n.f) en basque :
l'ardoise, le tableau noir

Une histoire d'amour: du vin, des moments simples, des bons produits et du Pays Basque. C'est ça la promesse Arbela : la simplicité heureuse d'une cave à manger sans fioriture, où l'on ne se concentre que sur le meilleur, dans le verre et dans l'assiette.



À BOIRE*

Dans la cave Arbela: l'équipe invite à trouver sa quille de choix parmi une centaine de références d'ici et de là-bas, des grandes allocations aux flacons plus confidentiels.

La bonne idée ? Le très mystérieux «vin mystère»: Arbela propose chaque jour à l'aveugle un verre de vin blanc, de vin rouge ou de rosé : si vous trouvez le dit vin mystère, nom et domaine, la maison offre la bouteille... ce serait dommage de ne pas le tenter!

A L'ARDOISE*

Le midi: cuisine de marché et formules bien équilibrées.

Le soir: des produits de la terre, des pépites de la mer et des belles assiettes à partager, dans l'esprit d'une taverne basque.

*par Juan Arbelaez



ARBELA

CHARCUTERIES D'ÉRIC OSPITAL & PAIN DE L'AMI JULIEN DUBOUÉ

Jambon truffé	14€
Jambon de Bayonne	12€
Boudin noir	12€
Terrine d'Amatxi	9€
Planche Arbela - voyage autour des charcuteries du Pays Basque	36€

LES FROMAGES DU PAYS BASQUE & PAIN DE L'AMI JULIEN DUBOUÉ

Ossau Iraty, compotée de rhubarbe	13€
Bleu des Causses, gel de piment d'Espelette	14€
Planche Arbela - voyage autour des fromages du Pays Basque	29€
La grande planche Arbela de fromages & charcuteries basques, pain & pickles	60€

LES ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

Œufs mayo maïs, purée de maïs, pop-corn, huile verte	9€
Croquetas jambon	11€
Sardines à l' Escabèche au pimentón de la Vera	13€
Maquereaux à l'Espagnol, marinés au vin blanc, piquillos, radis	14€
Salade d'encornets et pommes de terre, mayonnaise estragon, pickles	16€
Tempura de légumes	11€
Sandwich croquant à l'Ossau-Iraty et jambon truffé	11€
Carpaccio de daurade, huile à l'ail	21€
Xistorra au grill d'Éric Ospital	16€
Tomates au Xipister, fraises, basilic pourpre	10€
Padrones	8€
Tortilla de patatas	10€
Tortilla de patatas con chorizo	12€
Merlu à l'Espagnol, persillade et chorizo	32€
Txuleta de cochon du sud-ouest	59€
Txuleta de bœuf Galice	18€/100g

LES DESSERTS

Sélection de glaces maison - Chocolat, vanille, fraise, framboise	9€
Profiteroles	14€
Crème Catalane	13€
Churros	12€

PSSST :

très bientôt, Arbela accueillera des rencontres de vignerons, producteurs et tout un tas de rendez-vous de copains autour du partage, de la bonne bouffe et des cépages. Programme à venir et à suivre de très près sur : https://www.instagram.com/arbela_restaurant/



ARBELA

49 rue de l'échiquier, Paris 10

+33 (0)1 48 00 08 28

<https://arbelarestaurant.com/>

paris10@arbelarestaurant.com

.....
Formule midi E-P ou P-D à 25 euros
E-P-D à 32 euros

