



Restaurant

Arbor & Sens

DU JARDIN À L'ASSIETTE

BIENVENUE

Carte Arbor & Sens - 2021



L'HISTOIRE

Et si tout partait, de ce qui nous réunit tous les jours autour de la table : **la cuisine.**

L'amour de la cuisine et **l'amour de l'humain**, c'est aimer faire plaisir aux autres à travers de délicieux plats, cuisinés avec des **produits du jardin** et créer des moments chaleureux.

Nicolas et Marion ont envie de partager ces valeurs avec vous !

Venus s'installer à Argelès-sur-Mer, ils sont tombés amoureux du lieu l'Arbor & Sens, après avoir fait un bout du tour du monde, leur cuisine s'inspire aujourd'hui, de leurs nombreux voyages.

C'est donc une cuisine française revisitée que nous vous proposons à l'Arbor&Sens avec quelques touches d'originalités qui nous viennent des Antilles, d'Asie et de la Polynésie Française.

Une cuisine réinventée aux **saveurs du monde** alliée aux produits frais, de saison, cultivés dans **le potager** de notre restaurant, ou provenant de **producteurs locaux.**

C'est notre volonté, redonner à la **Nature** toute sa place, et prendre soin de notre terre mère nourricière, qui nous offre tous ces bons produits récoltés dans **notre jardin**, pour un repas sain et unique.

L'Arbor & Sens : nous avons choisi ce nom pour cette connexion avec notre Terre et la Nature, comme **un Arbre** « Arbor » qui va puiser ses racines dans la terre pour se nourrir, et « Sens » pour **l'éveil des sens** qui s'éveillent au contact de la Nature, par son ambiance, ses ressources, et à travers la cuisine de Nicolas.

Merci à notre terre mère si précieuse, douce, et aimante.

Nicolas, Marion et toute l'équipe de l'Arbor & Sens sont heureux de lui rendre hommage tous les jours en la mettant en lumière dans ce lieu qui nous tient à cœur, **pour vous.**





LES BOISSONS

Restaurant Arbor & Sens

L'EAU DE L'ARBOR & SENS

L'eau d'ici et aujourd'hui. Pure et durable, notre eau est produite sur place par microfiltration pour être servie fraîche, plate ou pétillante.

BOISSONS BIO

SODAS BIO

Cap d'Ona (Argeles sur mer) - 25cl

Bulles d'orange, tonic, limonade, alter cola

3,20€

JUS DE FRUITS BIO

Sibio (Le Soler) - 25cl

Jus pomme/orange/tomate et nectar d'abricot

3,80€

SIROPS BIO

Les petits fruits de Jeff (Saint André)

Fraise, citron, menthe, hibiscus gingembre, fleur de sureau

2,20€

BIERES BIO CAP D'ONA

PRESSION - 25cl

Bière blonde bio pur malt sans gluten

3,80€

PINTE 50cl

7,50€

BIERE BLANCHE - bouteille 33cl

6,20€

BIERE BLONDE IPA - bouteille 33cl

6,90€

BIERE ROUSSE - bouteille 33cl

6,20€

APERITIFS ET COCKTAILS



SANGRIA MAISON Aux fruits BIO.....25cl 4,00€
50cl 7,00€
1L 13,00€

ANTIDOTE, vin pétillant désalcoolisé(12cl)..... 4,50€

KIR au vin blanc (12cl).....4,50€

Sirop hibiscus gingembre ou fleur de sureau

MUSCAT de Rivesaltes (8cl) 4,00€

BANYULS AOP Banyuls 8cl 4,00€

50cl 21,00€

RICARD (2cl) 3,50€

MARTINI rouge ou blanc (4cl)4,00€



PLANTEUR MAISON 7,00€

Jus de fruits, rhum, cannelle, vanille (15cl)

MOJITO 8,50€

Sucre, menthe fraîche du jardin, ciron vert bio, rhum, eau gazeuse (20cl)

MOJITO aux fraises du jardin (20cl) 9,00€

VINS

LES ROUGES

I.G.P CÔTES CATALANES

MAISON ALBERA

Le cirque rouge

(Grenache Noir, Carignan, Syrah)

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

DOMAINE BONZOMS

Héritage

(100% Carignan vieilles vignes)

I.G.P CÔTES CATALANES

MAISON ALBERA

Le Pelut Authentique

(100% Lledoner Pelut)

A.O.P COLLIOURE

DOMAINE PIC JOAN

Insolence

(Grenache noir, Syrah)

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON

MAS CRISTINE - **Mas Christine**

(Syrah, Grenache noir, Carignan noir)

A.O.C COLLIOURE

DOMAINE RECTORIE

Coté Mer

(Syrah, Grenache, Carignan)

D.O TERRA ALTA

DOMAINE TERRA REMOTA

Adalta rouge 2019

(100% Grenache noir)

A. O. P COLLIOURE

DOMAINE SAINT THOMAS

Furbury

(100% grenache noir)

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

DOMAINE DU CLOS DES FEES

Vieilles vignes rouges

(Carignan, grenache noir, syrah)

BTLLE VERRE

(75cl) (10cl)

19€ 3,90€

24€

25€ 5,50€

27€

33€ 6,50€

42€ 8,50€

45€

55€

65€



LES
BOISSONS

Restaurant Arbor & Sens



LES BOISSONS

Restaurant Arbor & Sens

VINS

LES ROSÉS

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON
MAISON ALBERA

Rosé des Cimes

(Grenache gris, Syrah)

BTLLE VERRE

(75cl) (10cl)

19€ 3,50€

A. O. P. CÔTES DU ROUSSILLON
CHÂTEAU DES HOSPICES

Gaïa

(grenache noir, syrah)

24€ 5,50€

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON
MAISON ALBERA

Talaïa Céleste

(Grenache noir, Syrah)

26€

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON 
DOMAINE LAGUERRE

Eos rosé bio

(Syrah, Grenache noir)

33€

A.O.P COLLIOURE
LE CLOS DE PAULILLES

Cap Béar

(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

48€



LES BOISSONS

Restaurant Arbor & Sens

VINS

LES BLANCS

I.G.P CÔTES CATALANES
MAISON ALBERA

Le cirque Moelleux

(100% Muscat petits grains)

BTLLE VERRE
(75cl) (10cl)

20€ 4.50€

I.G.P CÔTES CATALANES
MAISON ALBERA

Vermentino Sauvage

(100% Vermentino)

23€

IGP CÔTES CATALANES 
BIO---MAS PUJOL

1785

(Muscat petits grains, Macabeu)

25€ 6.50€

I.G.P CÔTES DU ROUSSILLON
MAISON ALBERA

Roussane Fascinante

(100% Roussane)

28€

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON
DOMAINE PRECEPTORIE

Coume Marie

(Macabeu, Grenache Gris et Blanc)

35€ 8.50€

A.O.P COLLIOURE
DOMAINE COUME DEL MAS

Folio

(Grenache gris)

45€

ALCOOLS

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT - 75cl.....	70€
COUPE DE CHAMPAGNE - 10cl.....	11€
GIN 44° - 4cl.....	7,00€
VODKA 40° - 4cl.....	8,00€
WHISKY - 4cl.....	8,00€

Voir notre sélection

RHUM - 4cl.....	9,00€
-----------------	-------

Voir notre sélection

DIGESTIFS

COGNAC (4cl).....	10,00€
ARMAGNAC (4cl).....	10,00€
LA MENTHEUSE (6cl) (crème de menthe).....	7,00€
LA CROQUEUSE (6cl) (crème de pomme).....	7,00€
LA PULPEUSE (6cl) (crème de citron).....	7,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFE LA CAFETIÈRE CATALANE (PERPIGNAN)

CAFE BIO Ethiopie Moka Jimma 100% arabica..	2,00€
EXPRESSO.....	2,00€
DOUBLE EXPRESSO.....	3,50€
DECAFEINE 100% arabica	2,00€
CAFE NOISETTE	2,20€
CAFE CREME	2,40€
CAFE VIENNOIS	2,50€
CAFE ARROSE	4,50€
THE DAMMAN (thé et infusion de qualité)	
MISS DAMMAN Thé vert, gingembre, citron, passion.	2,50€
THE ROOIBOS Vanille	2,50€
INFUSION Verveine Menthe	2,50€



LES BOISSONS

Restaurant Arbor & Sens



Restaurant

Arbor & Sens

DU JARDIN À L'ASSIETTE

VOUS AIMEZ L'ARBOR & SENS ?

Nous sommes à votre écoute sur place
pour échanger sur votre ressenti :)

GARDONS LE LIEN

