

Lou Marquès

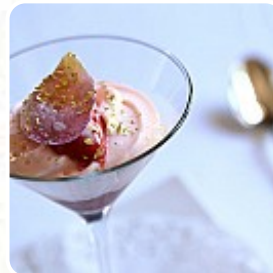


Menu Lou Marquès

<https://lacarte.menu>

9 bd des Lices, 13200 Arles, France

(+33)490525252,(+33)890210582,(+33)890210151 - <http://www.hotel-julescesar.fr/fr/restaurant>



[Le menu](#) du Lou Marquès de Arles contient environ 40 différents repas et boissons. En général tu paies environ 27 € pour un plat / une boisson. Ce que [Patrice](#) aime dans Lou Marquès :

Nous avons passé un très bon moment, les plats sont raffinés, le personnel est très gentil et à votre écoute, la salle est chaleureuse et calme. Nous reviendrons. [Lire plus](#). Avec un agréable temps, on peut même manger dehors, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des clients en fauteuil roulant ou avec des limitations physiques. W-LAN est sans frais. Lou Marquès de Arles est un salon de thé détendu, où tu peux savourer une collation ou un gâteau avec un **café chaud** ou un **chocolat chaud**, de plus, les enchanteurs desserts de la maison brillent non seulement dans les yeux de nos petits invités. On ne devrait pas laisser de côté la grande choix de spécialités de café et de thé dans ce restaurant, des **mets méditerranéens bons** à digérer sont également à choisir.

Menu Lou Marquès



Boissons non alcoolisées

EAU

Apéritif

PÉPITES

Süße Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mains

FILET

Salade

SALADE CÉSAR

Starters & Salads

RISOTTO

Starters

CHARCUTERIE

Aperitif

COUPE DE CHAMPAGNE

Yaki-Grill Menü

CREVETTE

Shisha

MENTHE

Condiments and Sauces

CREVETTES

Vegetable Or Hand Roll

ASPERGES

Seasonal Testing

FOIE GRAS

Restaurant Category

DESSERT

Dessert

LA TRADITIONNELLE CRÊPE
SOUFFLÉE AU GRAND MARNIER 15 €

SPHÈRE ARGENTÉE CACAO ET
GRIOTTES, FAÇON FORÊT NOIRE 18 €

LA TARTELETTE AU CITRON
REVISITÉE, SOUPE D'AGRUMES AU
CURAÇAO, SORBET À L'ORANGE
SANGUINE 15 €

Entree

LES SAINT-JACQUES MARINÉES
AU POIVRE SARAWAK SUR UN
MOELLEUX D'AVOCAT, CRÈME AU
THÉ VERT MATCHA 29 €

AUTOUR DU CÈPE, CHAUD SUR
UNE TARTELETTE ET FROID EN
SALADE DE FOIE GRAS, ÉMULSION
AUX CÈPES 30 €

RAVIOLE DE LIÈVRE MARINÉE À LA
SARRIETTE, CROQUANT DE FOIE
GRAS ET BETTERAVE, ÉMULSION
AU VIN ROUGE DE LA VALLÉE DES
BAUX 30 €

Plat

LE FILET DE BOEUF AU FOIE GRAS
POÊLÉ EN FINE CROÛTE, GALETTE
DE POMMES RATES ET CÈPES, JUS
LÉGER AU PARFUM DE
CHAMPIGNONS DES BOIS 34 €

Menu Lou Marquès

LES ST JACQUES POÊLÉES SUR
UN RISOTTO DE RIZ ROUGE DE
CAMARGUE, JUS INFUSÉ AU
FENOUIL SEC 35 €

LE ST PIERRE POÊLÉ SUR DES
GNOCCHIS DE POMME DE TERRE
AU PARMESAN ET CÈPES FRAIS,
CRÉMEUX D'AIL, POUSSÉS
D'ÉPINARD 34 €

Ces types de plats sont servis

GLACE

POISSON

SALADE

PAIN

DESSERTS

APÉRITIF

AGNEAU

Les plats sont préparés avec



QUINOA

COURGETTE

FRAISE

VOYAGE

CREVETTES

CHOCOLAT

LA VIANDE DE PORC

LÉGUME

BRUT

ŒUF



Menu Lou Marquès



Lou Marquès

9 bd des Lices, 13200 Arles,
France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Mardi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Mercredi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Jeudi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Vendredi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Samedi 12:00 -13:30 19:30 -21:00
Dimanche 12:00 -13:30 19:30
-21:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

