



Restaurant La Péniche

Quai St Pierre, Trinquetaille - 13200 Arles

Tél. : 04 90 93 31 10 - 06 08 45 91 66

contact@la-peniche-arles.com - www.la-peniche-arles.com

*Embarquez sur La Péniche
pour tous vos Evénements :*

Horaires :

*Ouvert tous les jours
midi et soir :*

*A partir de 12h
&
à partir de 19h*

*Excepté le lundi midi et
soir et le mardi midi
(Sauf sur réservation)*

Soirée d'entreprise Banquet Groupe
Demande en mariage Anniversaire
Buffet Repas d'affaire Soirées
Déjeuner Réunion Karaoké
Mariage Show room Repas en famille
Manifestation matinale Cocktail
Vin d'honneur Dîner spectacle
Enterrement de vie de célibataire
Repas entre amis Fêtes Départ en retraite
Dîner Séminaire Arbre de Noël

En ce moment...

**La Péniche vous souhaite
de passer
un agréable moment
et Un très Bon Appétit !!!**

**La Peniche wish you
a very pleasant moment
and bon appetit!!**

Restaurant La Péniche



Nos Entrées : Our starters

Nos Plats : Our meats & fishes

Paëlla Royale : 25 €

Riz, chorizo, poulet, moules, calamars,
gambas, poivrons, petits pois

Rice, chorizo, chicken, mussels,
squids, gambas, peppers, peas

Sur réservation

Minimum 10 personnes

Nos Desserts : Our desserts

Salade de Chèvre Chaud, au Miel et Amandes Goat cheese salad with honey and almonds	9,50 €
Carpaccio de Bœuf Beef carpaccio	10,50 €
Salade Péniche <i>Salade verte, Tomates, Pétoncles de St jacques, Saumon fumé, Crevettes</i> Péniche's Salad – mix of lettuces, tomatoes, miniature scallops, smoked salmon and shrimps	12,00 €
Salade Périgourdine <i>Salade verte, Tomates, Magret et lardons fumés, Foie gras Maison</i> Mix of lettuces, tomatoes, duck breast finely sliced, bacon and foie gras (homemade)	12,50 €
Escargots au beurre d'ail - Les 12 Snails with garlic butter	12,50 €
Foie Gras Maison et son Chutney d'oignons Homemade foie gras and onion chutney	15,00 €
Assiette de Tapas : <i>Calamars à la Romaine, Accras de Morue avec son Aioli & sa sauce Cocktail</i> Tapas : squid & cod fish cake with garlic & cocktail sauce	15,00 €

Carpaccio de Bœuf servi avec sa salade verte et ses frites Beef carpaccio	15,00 €
Tartare de Bœuf à la façon du Chef Beef tartare –chef's way	17,00 €
Tartare de Bœuf Aller – Retour Beef tartare just cooked	17,00 €
Tartare de Bœuf Gratiné au Bleu au Four Beef tartare cooked in the oven with "Beu" cheese	19,00 €
Côte de Taureau grillée à la fleur de sel (350/400gr) Bull steak grilled with "fleur de salt"	20,00 €
Entrecôte de Bœuf Grillée Grilled Rump steak	18,00 €
Entrecôte de Bœuf Maître d'Hôtel Grilled Rump steak with parsley butter	20,50 €
Supplément sauce : 2, 50 € : Poivre Vert - au Bleu - Béarnaise - Aioli Sauce : green pepper - « Bleu » cheese - béarnaise - Aioli	
Rösti Burger <i>Steak haché, tomates, salade, oignons, sauce onctueuse entre 2 galettes de pomme de terre</i> Beefburger with lettuce, tomato and onions, sauce, in potato rosti.	14,00 €
Rösti Burger Rossini <i>Steak haché et sa tranche de foie gras, tomates, salade, oignons, sauce, entre 2 galettes de pomme de terre</i> Beefburger with foie gras, lettuce, tomato and onions, sauce in potato rosti.	18,00 €
Pacific Burger <i>Effilés de saumon fumé, crème citronnée, tomates et salade entre 2 galettes de pomme de terre</i> Smoked salmon, lettuce and tomatoes, lemon sauce in potato rosti.	14,00 €

Pavé de Saumon et sa sauce écrémée citronnée Salmon fillet with lemon cream sauce	15,00 €
Cuisse de Grenouille Crème à l'ail - 12 pièces Frog legs with garlic cream	17,00 €
Cuisse de Grenouille Persillade - 12 pièces Frog legs with parsley sauce	17,00 €
Gambas Flambées ou Grillées à votre convenance Prawns –grilled or flamed- at your convenience	21,00 €
Poisson à la suggestion Suggestion of fish of the day	

Ile flottante aux Amandes grillées Floating island with grilled almonds	5,00 €
Mousse au Chocolat Brésilienne Homemade chocolate mousse	5,50 €
Nems de Pommes, Boule de glace vanille et Mousse Caramel au beurre salé (10 min. d'attente) Apple rolls with vanilla ice cream and caramel & salted butter mousse (10 mins wait).	5,70 €
Soufflé Glacé Van Gogh à l'absenthe Frozen soufflé "Van Gogh" with Absenthe liquor	6,00 €
Parfait Glacé After Eight et son alcool de Menthe Mint ice cream with chocolate and Mint liquor	8,00 €
Saint Marcellin au Four, aux Herbes de Provinces (10 min. d'attente) Cheese "Saint Marcellin" melted with Provence herbs (10 mint wait)	6,00 €
Café - Thé gourmand Coffee or Tea with miniature desserts	8,00 €

Tarifs nets TTC - Service compris

Restaurant La Péniche



Nos Menus :

Menu

Moussaillons : 8 €

For our little buddies

Nuggets de Poulet,
Rösti de pomme de terre

~~~

Glace

Chicken nuggets & Rosti  
potatoe

~~~

Ice cream



Formule du Jour à 18 €

Daily menu

Uniquement le midi / only noon service
Hors Dimanche et Jours fériés

Entrée du jour + Plat du Jour

ou

Plat du jour + Dessert de Jour

Starter + dish of the day or dish of the day + dessert

Menu à 25 €

Salade de Chèvre Chaud au Miel et Amandes

Goat cheese salad with honey and almonds

ou

Carpaccio de Bœuf

Beef carpaccio

~~~

Plat du Jour

Chef's suggestion

ou

Pavé de Saumon et sa sauce écrémée citronnée

Salmon fillet with lemon cream sauce

~~~

Mousse au Chocolat Brésilienne

Homemade chocolate mousse

ou

Ile flottante aux Amandes grillées

Floating island with grilled almonds

Menu à 30 €

Salade Périgourdine

Mix of lettuces, tomatoes, duck breast finely sliced, bacon and foie gras (homemade)

ou

Salade Péniche

Péniche's Salad – mix of lettuces, tomatoes, miniature scallops, smoked salmon and shrimps

ou

Escargots au beurre d'ail (X 12)

Snails with garlic butter

~~~

Gambas Flambées ou Grillées

Prawns –grilled or flamed- at your convenience

ou

Tartare de Bœuf à la Façon du chef

Beef tartare –chef's way

ou

Entrecôte de Bœuf grillée

Grilled Rump steak

ou

Côte de Taureau Grillée (350/400gr) Supplément 3€

Bull steak grilled with "fleur de salt" (3 € supplement)

~~~

Dessert au Choix Dessert choice

Tarifs nets TTC - Service compris

Restaurant La Péniche



Nos Boissons : Our drinks

Suggestion :

Sangria

Le verre 12cl : 3 €

Le pichet de 50cl : 10 €

A Grignoter :

Assiette de Tapenade

Maison : 2 €

Saint Marcellin au Four : 6 €

aux Herbes de Provinces
(10 min. d'attente)

Assiette de Tapas : 15 €

Calamars à la Romaine,
Accras de Morue avec son
Aioli & sa sauce Cocktail

Apéritifs :

<i>Ricard, Pastis 2cl</i>	2.50 €
<i>Kyr 10cl</i>	3.00 €
<i>Verre de vin 12cl</i>	3.00 €
<i>Rosé pamplemousse 12cl</i>	3.50 €
<i>Bière 25cl</i>	4.00 €

<i>Martini, Porto rouge, Suze 4cl</i>	3.50 €
<i>Campari 4cl</i>	4.00 €
<i>Américano 'Maison' 8cl</i>	8.00 €

<i>Baby 2cl</i>	4,00 €
<i>Baby coca 2cl</i>	4,50 €
<i>Whisky 4cl</i>	7.00 €
<i>Whisky/coca 4cl</i>	8.00 €

<i>Digestif 2cl</i>	7.00 €
---------------------------	--------

Soft :

<i>Jus de Fruits 20cl</i>	3,00 €
<i>Sodas 25cl</i>	3.00 €
<i>Perrier 33cl</i>	3.00 €
<i>Sirop à l'eau 25cl</i>	2.50 €
<i>Diabolo 25cl</i>	3.50 €

Eaux Minérales plates ou gazeuses : Sparkling - mineral water

<i>La bouteille ½ litre</i>	3.00 €
<i>La bouteille 1 litre</i>	4.50 €

Boissons Chaudes : Hot Drinks

<i>Café</i>	1.80 €
<i>Thés, Infusions</i>	2.40 €

Champagne :

<i>La Coupe de champagne 10cl</i>	9.00 €
<i>Antoine Damont Btl 75cl</i>	60.00 €

Restaurant La Péniche



Carte des Vins :

Vins rouge, rosé ou blanc :

Red, rose or white wines :

Le Verre 12cl 3.00 €
– Glass of Wine

Le Pichet de 25cl 5.00 €
– Jug of wine

Le Pichet de 50cl 8.00 €
– Jug of wine



Bouteille à emporter

*Pensez-y ! Continuez la
dégustation chez vous...*

Les Vins Rouges : Red Wines

Quantité des Bouteilles	75cl	50cl
Mas de Rey « Cuvée Van Gogh ».....	24.00 €	
«Duché Duzès » Domaine du Grand Chemin	19.00 €	15.00 €
« Merlot »	22.00 €	
« Cabernet Sauvignon » 2010	22.00 €	

Les Vins Rosés : Rose Wines

Quantité des Bouteilles	75cl	50cl
Mas de Gourgonnier..... AOC Les Baux de Provence (bio) 2010		17.00 €
Rosé Domaine du Grand Chemin	19.00 €	15.00 €
Cinsault Eclats d'Arômes.....	24.00 €	

Les Vins Blancs : White Wines

Quantité des Bouteilles	75cl	50cl
Mas de Gourgonnier..... AOC Les Baux de Provence (bio)2010	24.00 €	17.00 €
« Viognier » Domaine du Grand Chemin Vin du Pays d'Oc	28.00 €	18.00 €
« L'esprit du Cep » Domaine du Grand Chemin Vin de Pays des Cévennes	18.00 €	14.00 €
« Tariquet Classic » 2010	19.00 €	
Effluves	20.00 €	