

L'Arlatan Arles

PETIT-DÉJEUNER
de 7h à 10h30

BRUNCH
Tous les dimanches
de 11h à 15h30

RESTAURANT
De 11h à 22h

Entrée,
plat,
dessert.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris. Nous acceptons les paiements par CB, espèces et tickets restaurant. La liste des allergènes est à votre disposition. Origine de la viande: France et Italie. L'Arlatan
© Janvier 2020

À L'APÉRITIF

Barbajuans de légumes
pesto de tomate

Gressins aux olives noires
pâte d'olives taggiasche

Panisses croustillantes
condiment piquillos

Fromage de chèvre
confiture maison

À PARTAGER

Club-sandwich Arlatan
frites maison

**Sélection de
charcuteries italiennes**

ENTRÉES

Minestrone
légumes et pesto genovese 6 9

Salade de poulpe
pommes grenailles à la soubressade
vinaigrette cresson 5 15

Carpaccio de daurade
condiment agrumes
pesto de persil et noisettes 6 14

Taboulé de lentilles
céleri croquant et herbes fraîches 7 8

Betteraves de notre potager
copeaux de thon séché,
sauce tonnato 18 11

Ravioles à la ricotta
blette, épinard, parmesan
beurre d'herbes 17 10/19

PLATS

Risotto de betterave
trévisé poêlé au jus de betterave 18

Encornets sautés
papada Iberica
carottes à la grenobloise
de clémentine 22

Dos de cabillaud rôti
poireaux fondants
coques marinières et noisettes 25

Onglet de bœuf grillé
frites maison et beurre d'anchois 27

Porchetta de lapin
purée maison et vinaigrette
au jus 21

ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX 4

Riz rouge de Camargue
Salade verte
Purée maison
Frites maison
Cocotte de légumes

DESSERTS

Fromage de chèvre
confiture maison 7

Madeleines
glace au miel maison
et sauce chocolat 7

Millefeuille vanille
noisettes caramélisées 9

Chiboust citron
marmelade agrumes 6

Carpaccio d'ananas
rhum & cardamome
sorbet citron-vanille 8

Fondant chocolat sésame
sauce caramel au beurre salé 8

L'Arlatan Arles

LES VINS AU VERRE

ROSÉS ^{12,5cl}

Clos Cibonne, Tentations Rosé
Côtes de Provence, 2018

4,5

BLANCS ^{12,5cl}

Clos Cibonne, Tentations Blanc
Côtes de Provence, 2018

4,5

Mourgues du Grés, Galets dorés
Costières de Nîmes, 2018

5

Aurélien Chatagnier, Viognier
Côtes du Rhône, 2018

7,5

ROUGES ^{12,5cl}

Chaume-Arnaud, Rouge
Côtes du Rhône, 2018

5

Clos de L'Anhel, Terrassettes
Corbières, Languedoc, 2016

6

La Réaltière, Cante Gau
Coteaux d'Aix en Provence,
Provence, 2016

9

CHAMPAGNES & BULLES ^{12,5cl}

Drappier, Carte d'Or
Champagne, Brut

13

Billecart-Salmon,
Brut Rosé Champagne

16

VINS DOUX ^{12,5cl}

Domaine des Bernardins
Muscat de Beaumes-de-Venise,
2017

7

Vins.

Tous nos prix sont en euros TTC service
compris. Nous acceptons les paiements
par CB, espèces et tickets restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
L'Arlatan © Janvier 2020