

# L'ARLATAN

ARLES

• PLATS & BOISSONS À EMPORTER

• ADRESSE

26 Rue du Sauvage, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE

Tous les jours de 11h00 à 19h00

• NOUS CONTACTER OU PASSER COMMANDE

par téléphone au : [+33\(0\)6 34 65 30 18](tel:+33(0)634653018)

par email à l'adresse :

[restaurant@hotel-arlatan.fr](mailto:restaurant@hotel-arlatan.fr)

• LIVRAISON À DOMICILE

via le site [Le grand restaurant](#)

par téléphone au [+33\(0\)6 50 29 60 00](tel:+33(0)650296000)

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en euros, TTC et services compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes.

Origine des viandes : France et Italie.

© L'Arlatan, avril 2021

## LA CARTE À EMPORTER

### À GRIGNOTER

Tapenade de figues & olives 5  
*Gressins aux citrons confits*

Houmous de pois chiche & betterave 9  
*Sésame & focaccia maison*

Sélection de charcuteries italiennes 11  
*Culatta, jambon rôti aux herbes,  
saucisson Felino IGP & jambon speck*

Sélection de fromages 11  
*Comté, tomme d'Omak & chèvre frais  
des Alpilles*

### LES ENTRÉES

Salade bucolique & avocat 13  
*Coriandre & ciboulette*

Gravlax de thon rouge & fenouil 12  
*Vinaigrette au miso & noisettes*

Vitello tonnato 15  
*Céleri, parmesan & câpres*

Asperges vertes de saison & poutargue 14  
*Vinaigrette acidulée*

### LES PLATS

Ravioles vertes 18  
*Ricotta & blettes*

Club-sandwich de L'Arlatan 20  
*Speck, oeufs durs & frites maison*

Sandwich pain pita & agneau confit 22  
*Harissa maison, pickles & frites de patate  
douce*

Barigoule d'artichauts 20  
*Poitrine de cochon braisée*

Riz de Camargue sauté 19  
*Légumes du potager & poisson du moment*  
Option 100% végétale disponible sur  
demande

### LES DESSERTS

Salade de fraises Cléry 8  
*Vinaigrette olives confites*

Millefeuille maison 9  
*Crème à la vanille*

Carrot cake 8  
*Chantilly pralinée & curcuma*

Crèmeux d'amandes & safran 10  
*Citron confit*

 [@arlatan](#)

 [@larlatan](#)

# LES BOISSONS À EMPORTER

Les boissons alcoolisées sont vendues en accompagnement de la carte à emporter seulement.

## L'ARLATAN

ARLES

### COCKTAIL SIGNATURE

**White Negroni de Provence** 35 cl 45  
Oli'gin Manguin, Vespetro, liqueur de farigoule, Suze, Vermouth de Forcalquier, citron & thym  
*Légère amertume, puissant & herbacé*  
Pour 5 à 6 personnes. À servir sur glace. à déguster avec modération.

### BIÈRES 33 CL

**La Barbaude, La Reine des Mousses** 7  
*Bière bio*  
Nîmes

• PLATS & BOISSONS À EMPORTER

• ADRESSE  
26 Rue du Sauvage, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE  
Tous les jours de 11h00 à 19h00

• NOUS CONTACTER OU PASSER COMMANDE  
par téléphone au : [+33 \(0\)6 34 65 30 18](tel:+33(0)634653018)  
par email à l'adresse :  
[restaurant@hotel-arlatan.fr](mailto:restaurant@hotel-arlatan.fr)

• LIVRAISON À DOMICILE  
via le site [Le grand restaurant](http://Le grand restaurant)  
par téléphone au [+33 \(0\)6 50 29 60 00](tel:+33(0)650296000)

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en Euros, TTC et services compris. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes. Origine des viandes : France et Italie.  
© L'Arlatan, avril 2021

### SOFTS

**Ginger beer** 33 cl 5,5

**Fentiman's tonic** 20 cl 4  
Original ou Yuzu

**Fentiman's curiosity** 27,5 cl 6,5  
Cola artisanal nature

**Limonade Elixia** 20 cl 5  
Menthe poivrée, Fleur de sureau ou Nature

**CharITEA** 20 cl 5  
Red rooibos, Green tea ou Maté bio

### CHAMPAGNES & BULLES 75 CL

**Eric Bordelet** Argelette 22  
Cidre, Normandie

**Drappier** Rosé de Saignée 48  
Champagne Brut rosé

**Larmandier-Bernier** Longitude 60  
Champagne Extra-Brut, Blanc de blancs

### VINS BLANCS 75 CL

**Les Béates** Les Béatines blanc 14  
Coteaux-d'Aix-en-Provence, Provence, 2019

**Cellier de la Baraterie** Jacquère 16  
Vin de Savoie, 2018

**Alice & Olivier de Moor** Aligoté 22  
Bourgogne Aligoté, Bourgogne, 2018

**Vaccelli** Unu blanc 30  
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2018

**François de Nicolay** 55  
Chablis 1er cru Vau de Vey, Bourgogne, 2016

**Domaine de Matrot** 65  
Meursault 1er cru Blagny, Bourgogne, 2014

### VINS ROSÉS 75 CL

**Château Saint-Anne** 24  
Côte-de-Provence, Provence, 2019

**Vaccelli** Unu rosé 25  
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2018

**Les Terres Promises** L'Apostrophe 40  
Coteaux varois, Provence, 2019  
Magnum 150 cl

### VINS ROUGES 75 CL

**Les Béates** Les Béatines rouge 14  
Coteaux-d'Aix-en-Provence, Provence, 2018

**Cellier de la Baraterie** Paroxysme 16  
Vin de Savoie, 2018

**Mas del Périé** Les Escures 22  
Cahors, Sud-Ouest, 2018

**Vaccelli** Unu rouge 30  
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2016

**Pierre Cotton** Le Pré 30  
Beaujolais, 2018  
Bouteille 75 cl 30  
Magnum 150 cl 60

**Les Mille Vignes** Cadette 33

f @arlatan  
@arlatan