

L'ARLATAN

ARLES

RESTAURANT

Tous les jours
11h00 à 22h30

BAR

Tous les jours
11h00 à 00h00

www.arlatan.com

LES VINS AU VERRE 12,5 cl & CARAFES 37,5 cl

CHAMPAGNES & BULLES 12,5 cl

Malibran <i>Prosecco di Valdobbiadene, Veneto, Italie</i>	6
Drappier Carte d'Or <i>Champagne Brut</i>	13
Drappier Rosé de Saignée <i>Champagne Brut Rosé</i>	15

VINS ROSÉ 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valériole Grand Mar IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2020	4,5 / 12,5
---	-------------------

VINS BLANCS 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valériole Valcares IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2019	4,5 / 12,5
--	-------------------

Chaume-Arnaud Blanc Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2019	5 / 13
---	---------------

Les Terres Promises À bouche que veux-tu... Vdp Sainte-Baume, Provence, 2019	6 / 18
--	---------------

VINS ROUGES 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valériole Les rièges IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2017	4,5 / 12,5
--	-------------------

Chaume-Arnaud Rouge Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2018	5 / 13
---	---------------

Château Sainte-Anne Côtes-de Provence, Provence, 2016	10 / 29
---	----------------

VINS DOUX 12,5 cl / 37,5 cl

Domaine des Bernardins , Muscat de Baumes de Venise, Vallée du Rhône 2017	8 / 24
---	---------------

LE DÉJEUNER DE L'ARLATAN

33

Du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00

Menu entrée & plat - ou - plat & dessert
Café et eaux inclus

**Choix hors carte, valable uniquement
avec les suggestions du jour.*

À GRIGNOTER

Crudités & aïoli maison	5
Focaccia, pesto verde & rosso	5
Crackers artichauts & parmesan	5
Sélection de charcuteries italiennes <i>Culatta, jambon rôti aux herbes, saucisson felino IGP & jambon speck</i>	12
Sélection de fromages <i>Comté, tomme d'Omak & chèvre frais des Alpilles</i>	11

LES ENTRÉES

Daurade en gravlax <i>Sauce vierge, avocat & olives</i>	14
Cocotte de légumes printaniers <i>Purée de navet citronnée</i>	10
Carpaccio de bœuf <i>Anchois, câpres & parmesan</i>	17

*La liste des allergènes est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Viande origine : France, Italie
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.*

© L'Arlatan, Juin 2021

LES PLATS

Club-sandwich de L'Arlatan <i>Bacon, oeufs durs & frites maison</i>	20
Rouget, fumet de poisson <i>Courgettes crues & rôties</i>	24
Épaule d'agneau, jus à la tomate <i>Barigoule d'artichauts</i>	23
Risotto à la milanaise <i>Pignons & jus de viande corsé</i>	19

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz de Camargue	5
Salade verte	5
Frites maison	5
Barigoule de légumes	5

LES DESSERTS

Choux à la framboise <i>Sésame & menthe</i>	9
Salade de fraises <i>Pistache & basilic</i>	10
Millefeuille au poivre de Timut	9
Tarte citron caramélisée	8

LES GLACES & SORBETS MAISON

Selon notre sélection du moment

1 boule 3 2 boules 5 3 boules 7

COCKTAILS SIGNATURE

White Negroni de Provence 8 cl	15
Base de gin & d'olive <i>Puissant, herbacé & légère amertume</i>	
Oaxaca Margarita 8cl	12
<i>Le mezcal donne le ton pour ce cocktail Une margarita plus fumée</i>	
Silver Fizz Arlatan 12 cl	13
Puissance du gin Citadelle <i>Long drink & herbes fraîches</i>	
God Brother 7 cl	10
Les épices douces des Còquetelers <i>Epices douces, cannes à sucre & gourmandise</i>	
No Gender 9 cl	14
Du whisky mais pas que... <i>Agrumes, fumé & fleurs</i>	
50 Nuances de Grec 8 cl	12
Ouzo & sapin pour ce cocktail <i>Anisé, croquant & citronné</i>	
Le Génie 10 cl	14
Le pisco est à l'honneur <i>Rafraîchissant, mentholé & coquin</i>	
Perle Rose 8,5 cl	12
Base de rhum blanc vintage <i>Ti'punch revisité, fruits rouges & complexe</i>	
Printemps Japonais 13 cl	13
De la vodka et de l'amour <i>Exotique, agrumes & floral</i>	

CHAMPAGNES & BULLES 75 cl

Eric Bordelet Sidre Tendre	28
Cidre, Normandie	
Malibran	36
Prosecco di Valdobbiadene, Veneto, Italie	
Drappier Carte d'Or	
Champagne Brut <i>Bouteille 75 cl - 75 Magnum 150 cl - 175</i>	
Drappier Rosé de Saignée	
Champagne Brut Rosé <i>Bouteille 75 cl - 88 Magnum 150 cl - 190</i>	

Larmandier-Bernier Longitude	110
Champagne Extra-Brut, Blanc de Blancs	

VINS ROSÉS 75 cl

Mas de Valériole Grand Mar	25
IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2020	
Mourgues du Grès Les Galets Rosés	26
Costières de Nîmes, Vallée du Rhône, 2020	
Les Terres Promises L'Apostrophe	
Coteaux Varois, Provence, 2019 <i>Magnum 150 cl - 72</i>	
Château Sainte-Anne	45
Côtes-de-Provence, Provence, 2019	
Vaccelli Unu rosé	50
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2018	

VINS DOUX 75 cl

Domaine des Bernardins , Muscat de Baumes de Venise, Vallée du Rhône 2017	
<i>Magnum 150 cl - 95</i>	

VINS BLANCS 75 cl

Mas de Valériole Valcares	25
IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2019	
Les Béates Les Béatines blanc	25
Coteaux d'Aix-en-Provence, 2019	
Chaume-Arnaud Blanc	26
Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2019	
Cellier de la Baraterie Jacquère	28
Vin de Savoie, 2018	
Mourgues du Grès Les Galets Dorés	29
Costières de Nîmes, Vallée du Rhône, 2019	
Les Terres Promises À bouche que veux-tu...	
Vdp Sainte-Baume, Provence, 2019 <i>Bouteille 75 cl - 36 Magnum 150 cl - 72</i>	
Alice & Olivier De Moor Aligoté	40
Bourgogne Aligoté, Bourgogne, 2018	
François Villard Cour de récré	46
Crozes Hermitage, Vallée du Rhône, 2019	
Mas de Valériole Cham Cham Blanc	48
IGP Camargue, Provence, 2017	
Elisabetta Foradori Manzoni Bianco	50
IGT Dolomiti, Alto Adige, Italie, 2016	
Vincent Gaudry Tournebrides	
Sancerre, Val de Loire, 2017 <i>Bouteille 75 cl - 50 Magnum 150 cl - 100</i>	
Vaccelli Unu blanc	55
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2018	
Vincent Perrin La Combe Bazin	60
Saint Romain, Bourgogne, 2016	
La Pierre Latine Yvorne Grand Cru	
Yvorne Grand Cru, Chablais Vaud, Suisse, 2018 <i>Bouteille 75 cl - 68 Magnum 150 cl - 136</i>	
Henri Milan Le Grand Blanc	80
Vin de France, Alpilles, 2016	
François de Nicolay	95
Chablis 1er Cru Vau de Vey, Bourgogne, 2016	
Domaine Matrot	125
Meursault 1er Cru Blagny, Bourgogne, 2014	

VINS ROUGES 75 cl

Mas de Valériole Les Rièges	25
IGP Bouches-du-Rhône, Camargue, 2018	
Les Béates Les Béatines rouge	25
Coteaux d'Aix-en-Provence, 2018	
Chaume-Arnaud Rouge	26
Côtes-du-Rhône, Vallée du Rhône, 2018	
Cellier de la Baraterie Paroxysme	30
Vin de Savoie, 2018	
Mourgues du Grès Terre d'Argence	38
Costières de Nîmes, Vallée du Rhône, 2017	
Mas del Périé, Fabien Jouvès Les Escures	40
Cahors, Sud-Ouest, 2018	
Mark Haisma , Bourgogne	55
Pinot noir, Bourgogne, 2017	
Vaccelli Unu rouge	55
IGP Île-de-Beauté, Corse, 2016	
Pierre Cotton Le Pré	
Beaujolais, 2018 <i>Bouteille 75 cl - 55 Magnum 150 cl - 110</i>	
Château Sainte-Anne	58
Côtes-de-Provence, Provence, 2016	
Dominique Hauvette Roucas	60
Baux-de-Provence, 2019	
Montesecondo	65
Chianti Classico, Toscane, Italie, 2016	
Les Mille Vignes Cadette	65
Fitou, Languedoc, 2015	
Château Massereau	75
Graves, Bordeaux, 2011	
La Pierre Latine « Mythologie » Pinotissima	110
Chablais Vaud, Suisse, 2012	