

# LES COCKTAILS SIGNATURE

<b>White Negroni de Provence</b> 8 cl	15		
Gin, Suze & olives <i>Puissant, herbacé &amp; légère amertume</i>			
<b>Oaxaca Margarita</b> 8cl	12		
Le mezcal donne le ton pour ce cocktail <i>Une margarita plus fumée</i>			
<b>Silver Fizz Arlatan</b> 12 cl	13		
Puissance du gin Citadelle <i>Long drink, fenouil, absinthe</i>			
<b>God Brother</b> 7 cl	10		
Les épices douces des Côquetelers <i>Cannelle, girofles &amp; gourmandise</i>			
<b>No Gender</b> 9 cl	14		
Du whisky & de la rose <i>Agrumes, fumé &amp; fleurs</i>			
<b>Le secret du Jimador</b> 8 cl	13		
Tequila et hibiscus <i>Acidulé, désaltérant</i>			
		<b>Le Génie</b> 10 cl	14
		Le pisco est à l'honneur <i>Rafraîchissant, mentholé &amp; coquin</i>	
		<b>Perle Rose</b> 8,5 cl	12
		Base de rhum blanc vintage <i>Ti'punch revisité, fruits rouges &amp; complexe</i>	
		<b>Kreyol Daiquiri</b> 7 cl	12
		Gin & Canne à sucre <i>Citronné, Genièvre &amp; frais</i>	

La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Tous nos prix sont en Euros TTC service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer  
avec modération.  
L'Arlatan © Juillet 2021

## LES MOCKTAILS

**Verger Japonais** 14 cl 7  
Pomme, citron vert, sirop de  
verveine maison & yuzu tonic  
*Fruité, poivré & pétillant*

**Vert Detox** 12 cl 7  
Ginger beer, menthe,  
concombre & citron vert  
*Désaltérant, citronné  
& pétillant*

**Drinkin' Free** 10 cl 7  
Romarin, citron, pomme,  
menthe fraîche & bière sans  
alcool  
*Houblonné, citron & herbacé*

## LES EAUX

**Filtrée**, plate ou pétillantes  
50 cl – 3,5 75 cl – 4,5

**Perrier** 33 cl 4,5

**Eau de Mastic** 20cl 6

## LES SOFTS

**Citronnade maison** 12 cl 5

**Orangeade maison** 12 cl 5

**Coca Cola / Coca Zéro** 33 cl 5

**Fentiman's** 20 cl 4  
Tonic nature, Yuzu tonic  
ou Ginger beer

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

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

## LES JUS

### DE FRUITS 20 cl

**Chaume-Arnaud** Tomato 5

**Maison Meneau** 5  
Pomme, Fraise & framboise ou  
Abricot

## LES BIÈRES 33 cl

**Zoumaï, Marseille** 7  
*Tiboulen, Gaby*

**Gorge Fraîche, Béziers** 7  
*Blanche ou Stout bio*

**Lervig, Norvège** 6  
*Bière sans alcool*

## LES VODKAS 4 cl

**Fair Quinoa Vodka,**  
*France* 7

**Polugar Rye & Wheat,**  
*Pologne* 10

## LES GINS 4 cl

**Hendrick's, Écosse** 10

**Citadelle, France** 9

**Ferroni - Gin Juillet,**  
*France* 10

**Ferroni - Kreyol Gin**  
**au Rhum, France** 10

**Tanqueray Ten,**  
*Angleterre* 10

**Bobby's Gin, Pays-Bas** 10

**Oli Gin, France** 11

**Ki-No-Bi Kyoto, Japon** 12

## LES ABSINTHES & ANISÉS 4 cl

**Absinthe des Côteteleurs**  
*de Pontarlier* 11

**Pastis des Creissauds,**  
*Anisé* 7

**Ricard, anisé** 3,5

**Alfred, anisé** 4

## LE PISCO 4 cl

**Waqar,**  
100% Moscatel, *Chili* 7

## LES APÉRITIVOS & BITTERS 4 cl

**Aperol, bitter** 4

**Campari, bitter** 4

**Suze, gentiane** 4

**Fernet-Menta, amaro** 5

**Cynar, amaro** 4

**Select aperitivo, bitter** 5

# LES LIQUEURS & CRÈMES 4 cl

<b>Cointreau</b> <i>Oranges &amp; écorces</i>	5	<b>Chartreuse MOF</b> <i>Plantes secrètes</i>	14
<b>Fair Kumquat</b> <i>Kumquat</i>	7	<b>Chartreuse verte</b> <i>Plantes secrètes</i>	9
<b>Mandarine Napoléon</b> <i>Agrumes &amp; Cognac</i>	7	<b>Ferroni Eau Verte de Marseille</b> <i>Menthe</i>	9
<b>Saint-Germain</b> <i>Fleur de sureau</i>	8	<b>Fair Café</b> <i>Café du Mexique</i>	7
<b>Dom Bénédicte</b> <i>Plantes &amp; épices</i>	7	<b>Ferroni Le Merveilleux</b> <i>Falernum</i>	6
<b>Coquetelers Melon</b> <i>Melon</i>	9	<b>Adriatico</b> <i>Amaretto</i>	11
<b>Ferroni Vesperto</b> <i>Épices méditerranéennes</i>	8	<b>Farigoule</b> <i>Thym &amp; farigoule</i>	5
<b>Chartreuse jaune</b> <i>Plantes secrètes</i>	8	<b>Coquetelers Sapin</b> <i>Melon</i>	10
		<b>Limoncello Villa Massa</b> <i>Citron</i>	7

## LES VERMOUTHS & SHERRY 4 cl

**Vermouth de Forcalquier,**  
*Dry, France* 4

**Cinzano Rosso, Italie** 5

**Otto's Athens, Grèce** 5

**Carpano Antica Formula,**  
*Italie* 7

**Tio Pepe,**  
*Fino Sherry, Espagne* 4

**Lillet blanc,** apéritif à base  
de vin, *France* 4

**Lillet rosé,** apéritif à base  
de vin, *France* 4

## LES COGNACS & ARMAGNAC 4 cl

**H by Hine, Cognac VSOP** 10

**Laberdolive,**  
*Armagnac 1998* 20

**Frapin VSOP,**  
*Cognac VSOP* 15

**Frapin Cigar Blend,**  
*Cognac XO* 18

**Frapin 15 ans,**  
*Cognac millésimé* 17

## LES CALVADOS 4 cl

**Drouin, Sélection** 11

**Drouin 6 ans,**  
*Fût de Banyuls* 13

# LES WHISKIES & WHISKEY 4 cl

## BLENDED MALTS

**Monkey Shoulder** 7  
Speyside

**Monkey Shoulder** 8  
Smokey Speyside

**Nikka** 10  
*From the barrel, Japon*

**Nikka** 13  
*Yoichi, Japon*

## BOURBONS & RYES

**Templeton 4 ans, rye** 8

**Buffalo Trace, bourbon** 7

## SINGLE MALTS

**Glenfiddich 12 ans** 8  
*Speyside*

**The Balvenie 12 ans** 10  
*Speyside*

**Jura Journey** 9  
*Highlands*

**Bunnahabhain Mòine** 13  
*Very Cloudy, Islay*

**Lagavulin 16 ans** 16  
*Islay*

**Element of Islay** 12  
*Islay*

## LES RHUMS 4 cl

<b>Fair XO, <i>Bélice</i></b>	10		
<b>Hampdem,</b> 8 ans, <i>Jamaïque</i>	12	<b>A-1710, Tricentenaire</b> Dark, <i>Martinique</i>	38
<b>Ferroni</b> Ambré, <i>mis en bouteille</i> à <i>Aubagne</i>	8	<b>Plantation 3 stars,</b> Blanc, <i>Caraïbes</i>	7
<b>Ferroni L'Atlantique,</b> Dame Jeanne, <i>mis en bouteille</i> à <i>Aubagne</i>	8	<b>Plantation O.F.T.D,</b> <i>Caraïbes</i>	9
<b>Flor de Cana,</b> Centenario 12 ans, <i>Nicaragua</i>	12	<b>Plantation 2005,</b> <i>Jamaïque</i>	15
<b>Neisson,</b> Rhum blanc bio, <i>Martinique</i>	12	<b>Clairin Vaval,</b> Blanc, <i>Haïti</i>	11
<b>Transcontinental,</b> Brut de fut, <i>Panama</i>	11	<b>Clairin Communal,</b> Blanc, <i>Haïti</i>	10
		<b>Fair Muscovado,</b> Blanc, <i>Ile Maurice</i>	10
		<b>Zacapa Solera 23 ans,</b> <i>Guatemala</i>	14



## LES TEQUILAS 4 cl

**Ocho, *Silver*** 7

**Milagro, *Reposado*** 10

**Milagro, Select Barrel  
Reserve, *Silver*** 17

**Milagro, Select Barrel  
Reserve, *Añejo*** 17

**Vecindad, *Silver*** 17

## LES MEZCALES 4 cl

**Unión, *Uno - mezcal joven*** 7

**Del Maguey, *Vida*** 9

**Mezcales de Leyenda,  
*Durango*** 13

**Rey Campero Oaxaca,  
*Tobala*** 19

**Rey Campero Oaxaca,  
*Jabali*** 19

**Rey Campero, *Mexicano*** 19

## LES CAFÉS DE LA BRULERIE MOKA

*Bio origine Mexique*

<b>Espresso / noisette</b>	2
<b>Café lungo / décaféiné</b>	2
<b>Cappuccino, latte &amp; doppio</b>	3,5
<b>Chocolat chaud</b>	4,5
<b>Café frappé</b>	5,5

## LES THÉS & INFUSIONS

*Dammann Frères*

THÉS VERTS 4,5

<b>Yunnan, nature &amp; corsé</b>	
<b>Jasmin, notes de fleurs blanches</b>	
<b>1 2 3, je m'en vais au bois, fruité</b>	

THÉS NOIRS 4,5

<b>Darjeeling, nature &amp; floral</b>	
<b>Earl Grey, bergamote</b>	
<b>English breakfast, tonique</b>	
<b>Mélange anglais supérieur, harmonieux</b>	
<b>Smokey Lapsang, subtil &amp; fumé</b>	
<b>Anichai, Cardamone &amp; girofle</b>	

INFUSIONS 4,5

<b>Tisane du Berger, tilleul, verveine, menthe</b>	
<b>Provence, fruits du verger &amp; hibiscus</b>	
<b>Verveine, digeste</b>	
<b>Camomille, relaxante</b>	
<b>Tilleul, herbacé</b>	

## VINS AU VERRE & EN CARAFE

CHAMPAGNES  
& BULLES 12,5 cl

### **Malibran**

Prosecco di Valdobbiadene,  
Veneto, Italie 6

### **Drappier** Carte d'Or

Champagne Brut 13

### **Drappier** Rosé de Saignée

Champagne Brut Rosé 15

VINS ROSÉS 12,5 cl / 37,5 cl

### **Mas de Valériole** Grand Mar

IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 4,5 / 12,5

VINS DOUX 12,5 cl / 37,5 cl

### **Domaine des Bernardins,**

Muscat de Beaumes-de-  
Venise, Vallée du Rhône,  
2017

VINS BLANCS 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole** Valcarès

IGP Bouches-du-Rhône,

Camargue, 2020 4,5 / 12,5

**Vincent Caillé** Le Fief Seigneur

Muscadet, Vallée de la Loire,

2018 5 / 16,5

**Les Terres Promises**

À bouche que veux-tu...

Vdp Sainte-Baume, Provence,

2020 6 / 18

**Domaine les Bruyères**

Les Monestiers Viognier,

IGP des Collines Rhodaniennes,

Vallée du Rhône 2020 7 / 21

VINS ROUGES 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole**

Les Rièges

IGP Bouches-du-Rhône,

Camargue, 2018 4,5 / 12,5

**Domaine Les Bruyères**

Beaumont, Crozes Hermitage,

Vallée du Rhône, 2020 7 / 21

**Karim Vionnet** Fleurie

Beaujolais, 2018 7,5 / 22,5

## BOUTEILLES & MAGNUMS 75 cl / 150 cl

### CHAMPAGNES & BULLES

**Eric Bordelet** Sidre Tendre  
Cidre, Normandie 28

**Malibran**  
Prosecco di Valdobbiadene,  
Veneto, Italie 36

**Drappier** Carte d'Or  
Champagne Brut  
*Bouteille 75 cl* 75

*Magnum 150 cl* 175

**Drappier** Rosé de Saignée  
Champagne Brut Rosé

*Bouteille 75 cl* 88

*Magnum 150 cl* 190

**Rupper-Leroy**, 11, 12, 13  
Champagne Brut Nature  
*Bouteille 75 cl* 110

### VINS ROSÉS

**Mas de Valériole** Grand Mar  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 25

**Mourgues du Grès**  
Les Galets Rosés  
Costières de Nîmes, Vallée du  
Rhône, 2020 26

**Les Terres Promises**  
L'Apostrophe  
Coteaux Varois, Provence,  
2019  
*Magnum 150 cl* 72

**Château Sainte-Anne**  
Côtes-de-Provence,  
Provence, 2019 45

**Vaccelli** Unu rosé  
IGP Île-de-Beauté, Corse,  
2018 50

### VIN DOUX

**Domaine des Bernardins**,  
Muscat de Beaumes-de-  
Venise, Vallée du Rhône 2017  
*Magnum 150 cl* 95

## VINS BLANCS

**Mas de Valériole** Valcarès  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 25

**Les Béates** Les Béatines  
Coteaux d'Aix-en-Provence,  
2019 25

**Chaume-Arnaud**  
Côtes-du-Rhône,  
Vallée du Rhône, 2019 26

**Cellier de la Baraterie**  
Jacquère  
Vin de Savoie, 2018 28

**Mourgues du Grès**  
Les Galets Dorés  
Costières de Nîmes,  
Vallée du Rhône, 2020 29

**Vincent Caillé**  
Le Fief Seigneur  
Muscadet, Vallée de la Loire  
2018 33

**Les Terres Promises**  
À bouche que veux-tu...  
Vdp Sainte-Baume, Provence,  
2020  
*Bouteille 75 cl* 36  
*Magnum 150 cl* 72

**Alice & Olivier De Moor**  
Aligoté  
Bourgogne Aligoté,  
Bourgogne, 2018 40

**Domaine les Bruyères**  
Les Monestriers Viognier,  
IGP des Collines  
Rhodaniennes, Vallée du  
Rhône, 2020 42

**Vincent Gaudry** Tournebrides  
Sancerre, Val de Loire, 2017  
*Bottle 75 cl* 50  
*Magnum 150 cl* 100

## VINS BLANCS

### **La Bastide Blanche**

Bandol, Provence, 2018 50

### **Vaccelli** Unu blanc

IGP Île-de-Beauté, Corse,  
2018 55

### **Vincent Perrin**

La Combe Bazin  
Saint Romain, Bourgogne,  
2016 60

### **La Pierre Latine** Yvorne

Grand Cru  
Yvorne Grand Cru, Chablais  
Vaud, Suisse, 2018

*Bouteille 75 cl* 68

*Magnum 150 cl* 136

### **Henri Milan** Le Grand Blanc

Vin de France, Alpilles,  
2016 80

### **François de Nicolay**

Chablis 1er Cru Vau de Vey,  
Bourgogne, 2016 95

### **Domaine Matrot**

Meursault 1er Cru Blagny,  
Bourgogne, 2014 125

## VINS ROUGES

### **Mas de Valériole**

Les Rièges  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2018 25

**Les Béates** Les Béatines rouge  
Coteaux d'Aix-en-Provence,  
2019 25

**Chaume-Arnaud** Rouge  
Côtes-du-Rhône, Vallée du  
Rhône, 2019 26

**Cellier de la Baraterie**  
Mondeus  
Vin de Savoie, 2018 36

**Mourgues du Grès** Terre  
d'Argence  
Costières de Nîmes, Vallée du  
Rhône, 2018 38

**Mas del Périé, Fabien Jouvès**  
Les Escures  
Cahors, Sud-Ouest, 2018 40

**Domaine Les Bruyères**  
Beaumont  
Crozes Hermitage, Vallée du  
Rhône, 2020 42

**Karim Vionnet**  
Fleurie, Beaujolais, 2018 45

**La Bastide Blanche**  
Bandol, Provence, 2018 50



## VINS ROUGES

**Mark Haisma**, Bourgogne

Pinot noir,

Bourgogne, 2017 55

**Vaccelli** Unu rouge

IGP Île-de-Beauté, Corse,

2016 55

**Pierre Cotton** Le Pré

Beaujolais, 2018

*Magnum 150 cl* 110

**Château Sainte-Anne**

Côtes-de Provence, Provence,

2016 58

**Montesecondo**

Chianti Classico, Toscane,

Italie, 2016 65

**Les Mille Vignes** Cadette

Fitou, Languedoc, 2016 75

**Montirius** Terre des Ainés

Gigondas, Vallée du Rhône,

2016 70

**Château Massereau**

Graves, Bordeaux, 2011 75

**La Pierre Latine**

« Mythologie » Pinotissima

Chablais Vaud, Suisse, 2012

110

**Henri Milan**

Le Clos

Vin de France, Alpilles,

2009 115

## À GRIGNOTER

### **Crudités**

**& anchoïade maison** 5

### **Focaccia Genovese**

**Tomate & stracciatella** 5

### **Pain soufflé**

**Guacamole d'artichaut  
& parmesan** 5

### **Sélection de charcuteries italiennes** 12

*Culatta, jambon rôti aux  
herbes, saucisson felino IGP  
& jambon speck*

### **Sélection de fromages** 11

*Comté, tomme d'Omak &  
chèvre frais des Alpilles*

## LES DESSERTS

### **Crèmeux chocolat** 9

*Praliné noisette & chocolat,  
sorbet coco*

### **Salade de melon**

**& pastèque** 7

*Granité Blanca Menta*

### **Millefeuille** 9

*Vanille & pécan*

### **Fontainebleau**

*Fruits rouges* 8