

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
& anchoïade maison 5**

**Focaccia Genovese
Tomate & straciatella 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 ENTRÉES

Vitello tonnato 15 / 29

Veau, sauce tonnato

Cannelloni végétal 10

Ricotta & jus de ciboule

Carpaccio de poulpe 13 / 25

Vinaigrette gourmande

Œuf 64 12

*Fenouil confit &
vieux parmesan*

LES PLATS

**Club-sandwich
de L'Arlatan** 20

*Bacon, œufs durs
& frites maison*

Pêche du jour 26

*Compotées de courgette
& bagna cauda*

**Côtelettes d'agneau,
jus au carvi** 24

Caviar d'aubergine

Risotto au basilic 19

Calamar & chorizo

Raviole citron ricotta 19

Poivron & colatura di alici

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz de Camargue 5

Salade verte 5

Frites maison 5

**Méli-mélo
de tomates anciennes** 5

LES DESSERTS

Crémeux chocolat **9**
Praliné noisette & chocolat,
granité coco

Figue rôtie
à l'huile d'olive **8**
Crème feuille de figuier

Millefeuille **9**
Vanille & pécan

Fontainebleau **8**
Fruits rouges

Tarte citron yuzu **7**
Meringue française

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
Sirop de romarin maison,
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

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

COCKTAILS SIGNATURE

- White Negroni de Provence** 8 cl 15
Base de gin & d'olive
Puissant, herbacé & légère amertume
- Oaxaca Margarita** 8cl 12
Le mezcal donne le ton pour ce cocktail
Une margarita plus fumée
- Silver Fizz Arlatan** 12 cl 13
Puissance du gin Citadelle
Long drink & herbes fraîches
- God Brother** 7 cl 11
Les épices douces des Côtetelers
Epices douces, cannes à sucre & gourmandise
- No Gender** 9 cl 14
Du whisky mais pas que...
Agrumes, fumé & fleurs
- Le Secret du Jimador** 8 cl 13
Tequila & hibiscus
Acidulé, désaltérant
- Le Génie** 10 cl 14
Le pisco est à l'honneur
Rafraîchissant, mentholé & coquin
- Perle Rose** 8,5 cl 12
Base de rhum blanc vintage
Ti'punch revisité, fruits rouges & complexe
- Kreyol Daiquiri** 7cl 12
Gin & canne à sucre
Citronné, Genévrier & frais
- ## LES BIÈRES
- Zoumaï, Marseille** 8
Tiboulou ou Gaby
- Gorge Fraîche, Béziers** 7
Blanche ou Stout bio
- Lervig, Norvège** 6
Bière sans alcool

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 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

Ruppert-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

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, 2019 40

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

Vincent Gaudry Tournebrides
Sancerre, Val de Loire, 2017

Bouteille 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
Mondeuse
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

Berra Vittorio E Figli,
Piémont, Dolcetto,
Bricco Della Serra, 2010 48

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

Les Mille Vignes Cadette

Fitou, Languedoc, 2016 75

Montirius Terre des Aïnés

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