

L'ARLATAN'S LUNCH

SET MENU* 33

From Monday to Friday
11.00 am - 3.00 pm

Starter & Main course

- OR -

Main course & Dessert

Inclusive of Coffee & water

** According to chef's specials
of the day. Please ask our
team for more details.*

BITES TO SHARE

Pissaladière 6

**Vegetables pastilla
black garlic mayo 5**

**Gressini, gorgonzola
walnut & beetroots 6**

Italian cured meat 12
*Culatta, roasted ham with
herbs, Felino dried sausage
& speck ham*

Information about allergens are available on demand.

Meat origin: France & Italy

All our prices are in Euros and inclusive of local taxes and service.

We accept payments by credit card or cash.

L'Arlatan © November 2021

MAIN COURSES

**L'Arlatan's
Club-sandwich** 20
*Beef, Treviso salad,
"Harry's bar" sauce
& French fries*

Fish of the moment 22
*Swiss chard, parsley roots,
& fish sauce*

Slow-cooked pork belly 20
*Coco beans, mushrooms &
roasting juices*

Risotto & Prawns 23
Sumac & watercress

STARTERS

Seasonal soup 10

Soft boiled egg 12
*Spinach & lime,
confit parsnip & coriander*

Roasted beef carpaccio 13
*Gremolata, citrus
& chestnuts*

Mullet carpaccio 12
*Beetroots, horseradish
& bottarga*

SIDES

Seasonal vegetables 5

Mixed leaves salad 5

Homemade French fries 5

Aligot 8

DESSERTS

Chocolate cream 9
*Hazelnut Praline,
Pear sorbet*

Banana & peanut tart 8

Vanilla choux 8
Chocolate sauce

HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS

*According to our
selection*

1 scoop	2 scoops	3 scoops
3	5	7

MOCKTAILS

Verger Japonais 14 cl 7
Apple, lime, homemade
verbena syrup & yuzu tonic
Fruity, peppery & fizzy

Vert Detox 12 cl 7
Ginger beer, mint, cucumber
& lime
Refreshing, lemony & fizzy

Drinkin' Free 10 cl 7
Homemade rosemary syrup,
lemon, apple, fresh mint
& non-alcoholic beer
Hoppy, lemony & herbaceous

WATERS

Filtered, still or sparkling
50 cl – 3,5 75 cl – 4,5

Perrier 33 cl 4,5

SOFTS

Homemade lemonade 12 cl 5

Homemade orangeade 12 cl 5

Coca Cola / Coca Zéro 33 cl 5

Gingerella 33 cl 5,5

Fentiman's 20 cl 4
Plain tonic, Yuzu tonic
or Ginger beer

Elixia Limonade 20 cl 5
Peppermint, Elderflower
or Plain

ChariTEA 20 cl 5
Red rooibos, Green tea
or Organic maté

FRUIT JUICES 20 cl

Chaume-Arnaud Tomato 5

Maison Meneau 5
Apple, Strawberry & Raspberry
or Apricot

SIGNATURE COCKTAILS

White Negroni de Provence 8 cl	15
Craft gin & Provence olive <i>Strong, herbaceous & slight bitterness</i>	
Oaxaca Margarita 8cl	12
Mezcal sets the tone for this cocktail <i>Like a smoky margarita</i>	
Silver Fizz L'Arlatan 12 cl	13
The strength of "Citadelle Gin" <i>Long drink & fresh herbs</i>	
Tengumai 7 cl	13
A trip to Japan <i>Flowers & light</i>	
No Gender 9 cl	14
A dash of whisky and more... <i>Smoke & flowers,</i>	

Le Secret du Jimador 8 c	13
Tequila & hibiscus <i>Sour, refreshing</i>	
Clear Colada 8 cl	13
Rhum, pineapple & Coco <i>Sweetness, Coco</i>	
Perle Rose 8,5 cl	12
Vintage white rum <i>Our version of Ti'punch</i>	
Kreyol Daiquiri 7cl	12
Gin & canne à sucre <i>Citronné, Genévrier & frais</i>	

LES BIÈRES

Zoumaï, Marseille	8
<i>Tiboulen or Gaby</i>	
Gorge Fraîche, Béziers	7
<i>White beer or stout</i>	
Lervig, Norway	6
<i>Non-alcoholic beer</i>	

Information about allergens are available on demand.
All our prices are in euros and inclusive of local taxes and service.
We accept payments by credit card or cash.
Please drink responsibly.
L'Arlatan © November 2021

WINES BY THE GLASS & IN CARAFES

CHAMPAGNES
& BUBBLES 12,5 cl

Malibran

Prosecco di Valdobbiadene,
Veneto, Italy 6

Drappier Carte d'Or
Champagne Brut 13

Drappier Rosé de Saignée
Champagne Brut Rosé 15

ROSÉ WINE 12,5 cl / 37,5 cl

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

SWEET WINE 12,5 cl / 37,5 cl

Château Barouillet Monbazar
Bergerac, Sud-Ouest, 2018
6 / 18

WHITE WINES 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

RED WINES 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

BOTTLES
& MAGNUMS
75 cl / 150 cl

CHAMPAGNES & BUBBLES

Eric Bordelet Sidre Tendre
Cidre, Normandie 28

Malibran
Prosecco di Valdobbiadene,
Veneto, Italy 36

Drappier Carte d'Or
Champagne Brut
Bottle 75 cl 75

Magnum 150 cl 175

Drappier Rosé de Saignée
Champagne Brut Rosé
Bottle 75 cl 88

Magnum 150 cl 190

Ruppert-Leroy 11, 12,13
Champagne Brut Nature
Bottle 75 cl 110

ROSE WINES

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

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

Vaccelli Unu rosé
IGP Île-de-Beauté, Corsica,
2018 50

WHITE WINES

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,
2019

Bottle 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

François Villard, Cour de
récré
Crozes Hermitage, Vallée du
Rhône, 2019 46

WHITE WINES

La Bastide Blanche

Bandol, Provence, 2018 50

Aurélien Chatagnier

Saint Joseph, Vallée du Rhône
2018 50

Vincent Perrin

La Combe Bazin
Saint Romain, Bourgogne,
2016
Bottle 75 cl 60
Magnum 150 cl 140

La Pierre Latine Yvorne

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

Bottle 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

Vincent Gaudry Tournebrides
Sancerre, Val de Loire, 2017

Magnum 150 cl 100

RED WINES

Mas de Valériole

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

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

Chaume-Arnaud Red
Côtes-du-Rhône, Vallée du
Rhône, 2018 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

Le Grappin
Brouilly, Beaujolais 2018 40

Domaine Les Bruyères

Beaumont
Crozes Hermitage, Vallée du
Rhône, 2020 42

Karim Vionnet

Fleurie, Beaujolais, 2018 45

Danjou Banessy, Roboul
IGP Côtes Catalanes,
Roussillon, 2019 45

La Bastide Blanche
Bandol, Provence, 2018 50

Mas del Périé, Fabien Jouves

Les Escures
Cahors, Sud-Ouest, 2020 50

Magnum 150 cl 100

François Villard, Poivre et sol
St Joseph, Vallée du Rhône,
2019 52

RED WINES

Mark Haisma, Bourgogne

Pinot noir,

Bourgogne, 2017 55

Vaccelli Unu red

IGP Île-de-Beauté, Corse,

2018 55

Montirius Terre des Aînés

Gigondas, Vallée du Rhône,

2016 70

Les Mille Vignes Cadette

Fitou, Languedoc, 2016 75

Château Massereau

Graves, Bordeaux, 2011 75

Vincent Perrin Cuvée Marie

Volnay, Bourgogne, 2016

Bottle 75cl

75

Magnum 150 cl 150

La Pierre Latine

« Mythologie » Pinotissima

Chablais Vaud, Suisse,

2012 110

Pierre Cotton Le Pré

Beaujolais, 2018

Magnum 150 cl 110