

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

Pissaladière 6

**Pastilla de légumes
mayonnaise à l'ail noir** 6

**Gressins, gorgonzola,
noix & betteraves** 5

Charcuteries italiennes 12
*Culatta, jambon rôti aux
herbes, saucisson felino
& jambon speck*

LES ENTRÉES

Velouté de saison 10

Œuf mollet 12
*Epinards & citron vert,
panais confit & coriandre*

**Rôti de bœuf comme un
carpaccio** 13
*Gremolata aux agrumes
& châtaignes*

Grav'lax de mullet 16
*Betterave, raifort
& poutargue*

Entrée du jour
Selon le marché & créations

LES PLATS

**Club-sandwich
de L'Arlatan** 20
*Bœuf, salade trévisse,
sauce « Harry's bar » & frites*

La pêche 22
*Barigoule de blettes,
persil tubéreux & jus iodé*

Poitrine de porc 20
*Cuite à basse température
haricots coco & champignons,
jus corsé*

Risotto & gambas 23
Jus corsé au sumac & cresson

Plat du jour
Selon le marché & créations

LES ACCOMPAGNEMENTS

Cassolette de légumes 5
Salade verte 5
Frites maison 5
Aligot 8

LES DESSERTS

Crèmeux au chocolat 9
*Praliné noisette & chocolat,
Sorbet poire*

Tarte banane 8
& cacahuètes

Choux vanille 8
Sauce chocolat 70%

LES GLACES & SORBETS MAISON

Selon la saisonnalité

1 boule- 2 boules - 3 boules
2 5 7

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

Filtrées, plates 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 <i>Puissant, herbacé & légère amertume</i>	Le Secret du Jimador 8 cl 13 Tequila & hibiscus <i>Acidulé, désaltérant</i>
Oaxaca Margarita 8cl 12 <i>Le mezcal donne le ton pour ce cocktail</i> <i>Une margarita plus fumée</i>	Clear Colada 8 cl 13 Rhum, ananas & Coco <i>Douceur d'une Pina Colada clarifiée</i>
Silver Fizz Arlatan 12 cl 13 Puissance du gin Citadelle <i>Long drink & herbes fraîches</i>	Perle Rose 8,5 cl 12 Base de rhum blanc vintage <i>Ti'punch revisité, fruits rouges & complexe</i>
Tengumai 7 cl 13 Un voyage au pays du soleil levant <i>Floral & léger</i>	Kreyol Daiquiri 7cl 12 Gin & canne à sucre <i>Citronné, Genévrier & frais</i>
No Gender 9 cl 14 Du whisky mais pas que... <i>Agrumes, fumé & fleurs</i>	
	LES BIÈRES
	Zoumaï, Marseille 8 <i>Tiboulen ou Gaby</i>
	Gorge Fraîche, Béziers 7 <i>Blanche ou Stout bio</i>
	Lervig, Norvège 6 <i>Bière sans alcool</i>

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

Château Barouillet Monbazar

Bergerac, Sud-Ouest, 2018

6 / 18

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

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

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

VINS BLANCS

Mas de Valéριο 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

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

VINS BLANCS

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

Bouteille 75 cl 60

Magnum 150 cl 140

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

Vincent Gaudry Tournebrides
Sancerre, Val de Loire, 2017

Magnum 150 cl 100

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

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

François Villard, Poivre et sol

St Joseph, Vallée du Rhône,
2019 52

Mas del Périé, Fabien Jouvès

Les Escures
Cahors, Sud-Ouest, 2020

Bouteille 75cl 50

Magnum 150 cl 100

VINS ROUGES

Vaccelli Unu rouge
IGP Île-de-Beauté, Corse,
2018 55

Montirius Terre des Aïnés
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

Bouteille 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

