

# 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*

Tous nos prix sont en euros TTC service  
compris. Nous acceptons les paiements par  
CB, espèces et tickets restaurant.  
La liste des allergènes est à votre  
disposition.

Origine de la viande : France & Italie

© L'Arlatan, décembre 2021

## LES ENTRÉES

**Velouté de saison** 10

**Œuf mollet** 12

*Epinards, citron vert,  
panais confit, curry  
& coriandre*

**Rôti de bœuf comme un  
carpaccio** 13

*Gremolata aux agrumes  
& châtaignes*

**Gravlax de mullet** 16

*Betterave, raifort  
& poutargue*

**Entrée du jour** 11

*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*

**Pièce de porc** 20

*Cuisson à basse température,  
haricots coco & champignons,  
jus corsé*

**Risotto & gambas** 23

*Jus corsé au sumac & cresson*

**Plat du jour** 21

*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%*

**Dessert du jour** 8

*Selon le marché & créations*

## LES GLACES & SORBETS MAISON

*Selon la saisonnalité*

*1 boule- 2 boules - 3 boules*

3            5            7

## LES MOCKTAILS

**Christmas Chaï** 14 cl 7

Poire, sirop Anichaï maison,  
citron vert & rooïbos

*Épices douces, gourmand &  
acidulé*

**Vert Detox** 12 cl 7

Ginger beer, menthe,  
concombre & citron vert

*Désaltérant, citronné  
& pétillant*

**Drinkin' Free** 10 cl 7

Sirop de verveine maison,  
citron, pomme, menthe

fraîche & bière sans alcool  
*Houblonné, citronné & 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 rooïbos, Green tea  
ou Maté bio

## LES JUS

### DE FRUITS 20 cl

**Chaume-Arnaud** Tomato 5

**Maison Meneau** 5

Pomme, Fraise & framboise ou  
Abricot

# LES COCKTAILS SIGNATURE

## **White Negroni**

**de Provence** 8 cl 15

Oli Gin, Suze & Farigoule  
*Puissant, herbacé & légère  
amertume*

**Oaxaca Margarita** 8cl 12

Le mezcal donne le ton à ce  
cocktail.  
*Une margarita plus fumée*

**Trinidad Sour** 8 cl 10

Complexité de l'Amaro Di  
Angostura  
*Citron, épices douces & notes  
d'oranges*

**Tengumai** 7 cl 13

Un voyage au pays du soleil  
levant  
*Floral & léger*

**Dunky Kong** 9 cl 12

Whisky, fruits du verger, sauge  
*Gourmand, empyreumatique &  
herbacé*

**Clear Colada** 8 cl 13

Rhum, ananas & Coco  
*Douceur d'une Pina Colada  
clarifiée*

**Le Secret du Jimador** 8 cl 13

Tequila & hibiscus  
*Acidulé, désaltérant*

**Pomme d'Amour** 12cl 12

Pour vous réchauffer...  
*Cocktail chaud et puissant*

**Americano** 12cl 10

Cocktail apéritif  
*Léger, pétillante, amer*

## LES BIÈRES

**Zoumaï, Marseille** 8  
*Gaby*

**Gorge Fraîche, Béziers** 7  
*Stout*

**Brasserie de la Plaine,**  
*Marseille,* 7  
*Houblonné à Cru*

**Lervig, Norway** 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 DOUX 12,5 cl / 37,5 cl

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

VINS ROSÉS 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole Nénette**  
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

**Domaine Hauvette**  
Roucas, IGP Les Baux de  
Provence, 2019 10/30

# 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** Nénette  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 26

**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 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

**Clos des Jarres** Utopy  
AOC Coteaux De Peyriac ,  
2019 36

**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

## VINS BLANCS

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

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

**Aurélien Chatagnier**  
Saint Joseph, Vallée du Rhône  
2018 50

**Domaine Hauvette**  
Jaspe, IGP Les Baux de  
Provence, 2018 55

**Vincent Perrin**  
La Combe Bazin  
Saint Romain, Bourgogne,  
2016  
*Bouteille 75 cl* 60  
*Magnum 150 cl* 140

**La Pierre Latine** Yverne  
Grand Cru  
Yverne Grand Cru, Chablais  
Vaud, Suisse, 2018  
*Bouteille 75 cl*  
*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

**Antoine Jobard** Les Tillets  
Meursault, Côte d'Or, 2015

## 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

### **Mas del Périé, Fabien Jouvès**

Les Escures  
Cahors, Sud-Ouest, 2020 50  
*Magnum 150 cl 100*

### **François Villard, Poivre et sol**

St Joseph, Vallée du Rhône,  
2019 52

## VINS ROUGES

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

**Domaine Hauvette** Roucas,  
IGP Les Baux de Provence,  
2019 60

**Montirius** Terre des Ainés  
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

**Domaine Hauvette** Cornaline,  
IGP Les Baux de Provence,  
2016 95

**La Pierre Latine**  
« Mythologie » Pinotissima  
Chablais Vaud, Suisse, 2012 110

**Pierre Cotton** Le Pré  
Beaujolais, 2018  
*Magnum 150 cl* 110