

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

**Sprats Riga fumés,
réduction de carottes au
raifort** 6

**Vert de blettes truffé &
pesto de pistache** 6

**Pain soufflé à l'encre de
seiche & tarama maison
citronné.** 7

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 © Decembre 2021

LES ENTRÉES

Velouté de saison	10
Œuf mollet	12
<i>Epinards & citron vert, panais confit, curry & coriandre</i>	
Rôti de bœuf comme un carpaccio	13
<i>Gremolata aux agrumes & châtaignes</i>	
Gravlax de mulet	16
<i>Betterave, raifort & poutargue</i>	
Entrée du jour	11
<i>Selon le marché & créations</i>	

LES PLATS

Club-sandwich de L'Arlatan	20
<i>Bœuf, salade trévisse, sauce « Harry's bar » & frites</i>	
La pêche	22
<i>Barigoule de blettes, persil tubéreux & jus iodé</i>	
Pièce de porc	20
<i>Cuite à basse température haricots coco & champignons, jus corsé</i>	
Risotto & gambas	23
<i>Jus corsé au sumac & cresson</i>	
Plat du jour	21
<i>Selon le marché & créations</i>	

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,
Lime & Rooibos
*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, citroné & 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 Tomate 5

Maison Meneau 5
Pomme, Fraise & framboise ou
Abricot

LES COCKTAILS SIGNATURE

White Negroni de Provence 8 cl	15		
Oli Gin, Suze & Farigoule <i>Puissant, herbacé & légère amertume</i>			
Oaxaca Margarita 8cl	12		
Le mezcal donne le ton à ce cocktail. <i>Une margarita plus fumée</i>			
Trinidad Sour 8 cl	10		
Complexité de l'Amaro Di Angostura <i>Citron, épices douces & notes d'oranges</i>			
Tengumai 7 cl	13		
Un voyage au pays du soleil levant <i>Floral & léger</i>			
Dunky Kong 9 cl	12		
Whisky, fruits du verger, sauge <i>Gourmand, empyreumatique & herbacé</i>			
		Clear Colada 8 cl	13
		Rhum, ananas & Coco <i>Douceur d'une Pina Colada clarifiée</i>	
		Le Secret du Jimador 8 cl	13
		Tequila & hibiscus <i>Acidulé, désaltérant</i>	
		Pomme d'Amour 12cl	12
		Pour vous réchauffer... <i>Cocktail chaud et puissant</i>	
		Americano 12cl	10
		Cocktail apéritif <i>Léger, pétillante, amer</i>	

LES BIÈRES 33cl

Zoumaï, Marseille 8
Gaby

Gorge Fraîche, Béziers 7
Stout

Brasserie de la Plaine,
Marseille, 7
Houblonné à Cru

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 DOUX 12,5 cl / 37,5 cl

Château Barouillet Monbazar
Vin de France,
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 5,5 / 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
Les Monestiers, Syrah,
IGP des Collines Rhodaniennes,
Vallée du Rhône 2020 6 / 18

Karim Vionnet Fleurie
Beaujolais, 2018 7,5 / 22,5

Domaine Hauvette
Roucas, IGP Les Baux de
Provence, 2020 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

Guillemot Michel Quintaine
Viré-clessé, Bourgogne
2017 60

La Pierre Latine Yvorne
Grand Cru
Yvorne 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

Vincent Perrin
La Combe Bazin
Saint Romain, Bourgogne,
2016
Magnum 150 cl 140

Antoine Jobard Les Tillets
Meursault, Côte d'Or, 2015
156

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

Domaine Les Bruyères
Les Monestiers, Syrah,
IGP des Collines Rhodaniennes,
Vallée du Rhône 2020 36

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

Le Grappin

Brouilly, Beaujolais 2018 40

Karim Vionnet

Fleurie, Beaujolais, 2018 45

Danjou Banessy, Roboul

IGP Côtes Catalanes,
Roussillon, 2019 45

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

VINS ROUGES

Vaccelli Unu rouge IGP Île-de-Beauté, Corse, 2018	55	Georges Lombrières Châteauneuf -du-Pape, Vallée du Rhône ,2019	80
Domaine Hauvette Roucas, IGP Les Baux de Provence, 2020	60	Domaine Hauvette Cornaline, IGP Les Baux de Provence, 2016	95
Montirius Terre des Aïnés Gigondas, Vallée du Rhône, 2016	70	La Pierre Latine « Mythologie » Pinotissima Chablais Vaud, Suisse, 2012	110
Les Mille Vignes Cadette Fitou, Languedoc, 2016	75	Pierre Cotton Le Pré Beaujolais, 2018	
Château Massereau Graves, Bordeaux, 2011	75	<i>Magnum 150 cl</i>	110
Vincent Perrin Cuvée Marie Volnay, Bourgogne 2016			
	Bouteille 75cl	75	
	<i>Magnum 150 cl</i>	150	