

LES COCKTAILS SIGNATURE

La Vie en Rose 10 cl 11
Le gin arlésien Bigourdan mis
à l'honneur
Printanier & désaltérant

Bulles d'été 15 cl 12
Cocktail à la vodka et à la bière
blanche artisanale
Houblonné & citronnelle

Le Corsaire 8 cl 12
Twist d'un rhum Old
Fashioned
Complexe & fumé

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 Piña Colada
clarifiée*

Le Secret du Jimador 8 cl 13
Tequila, hibiscus & skins
Acidulé & désaltérant

Passionnément Mezcal 10 cl 12
Mezcal & fruit de la passion
Fumé & exotique

Sous l'olivier 8 cl 13
{Version sbagliato} 15
Twist d'un white Negroni
Puissance & amertume

Frenchy Martini 12 cl 14
Cognac et mandarine pour cet
Expresso Martini
Torréfié & caféiné

Tous nos prix sont en euros TTC, service
compris. Nous acceptons les paiements par
CB, espèces et tickets restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

L'Arlatan © mars 2022

LES MOCKTAILS

Apple & Chaï 14 cl 7
Pomme, sirop d'anichaï
maison, citron vert & rooibos
*Épices douces, gourmand &
acidulé*

Berry Beach 12 cl 7
Sirop de vanille maison,
citron, jus de fraise
& framboise, thé vert
Fruité & citronné

Essence de Chios 14 cl 7
Sirop de sauge maison, citron,
orange fraîche & eau de
mastic
Boisé, herbacé & agrume

LES EAUX

Filtrée, plate ou pétillante
50 cl – 3,5 75 cl – 4,5

Perrier 33 cl 4,5

Eau de Mastic 20 cl 6

LES SOFTS

Citronnade maison 12 cl 5

Orangeade maison 12 cl 5

Coca Cola / Coca Zéro 33 cl 5

San Bitter 10 cl 3,5

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 BIÈRES 33 cl

Zoumaï, Marseille 8
Gaby

Gorge Fraîche, Béziers 7
Méridional Lager
Blanche
Stout

LES VODKAS 4 cl

Fair Quinoa Vodka,
France 7

Polugar Rye & Wheat,
Pologne 10

LES GINS 4 cl

Bigourdan, Arles, France 10

Hendrick's, Écosse 10

Citadelle, France 9

Ferroni - Gin Juillet,
France 10

Bobby's Gin, Pays-Bas 10

Oli Gin, France 11

Gin Mare – Capri,
Espagne 11

Monkey 47, Allemagne 16

LES ABSINTHES & ANISÉS 4 cl

Absinthe des Côteteleurs
de Pontarlier 11

Pastis de la Plaine
Anisé 5

Pastis de l'île de Ré
Anisé 5

Pastis Henry Bardouin
Anisé 5,5

Ricard, anisé 3,5

LE PISCO & EAUX DE VIE 4 cl

Waqar,
100% Moscatel, *Chili* 7

Eau de vie d'abricot,
Manguin, *Avignon* 17

Eau de vie de poire,
Manguin, *Avignon* 13

LES APÉRITIVOS & BITTERS 4 cl

Aperol, bitter 4

Campari, bitter 4

Suze, gentiane 4

Fernet-Menta, amaro 5

Cynar, amaro 4

Select aperitivo, bitter 5

LES LIQUEURS & CRÈMES 4 cl

Mandarine Napoléon 7
Mandarine & Cognac

Saint-Germain 8
Fleur de sureau

Dom Bénédicte 7
Plantes & épices

Côquetelers Melon 9
Melon

Chartreuse jaune 8
Plantes secrètes

Liqueur de lavande 7
Lavande

Menthe-Pastille 8
Liqueur de menthe blanche

Chartreuse verte 9
Plantes secrètes

Fair Café 7
Café du Mexique

Ferroni Le Merveilleux 6
Falernum

Adriatico 11
Amaretto

Farigoule 5
Thym

Côquetelers Sapin 10
Sapin

Limoncello Villa Massa 7
Citron

LES VERMOUTHS & SHERRY 4 cl

Vermouth de Forcalquier,
Dry, *France* 4

Otto's Athens, *Grèce* 5

Carpano Antica Formula,
Italie 7

Tio Pepe,
Fino Sherry, *Espagne* 4

Lillet blanc, apéritif à base
de vin, *France* 4

Lillet rosé, apéritif à base
de vin, *France* 4

LES COGNACS & ARMAGNAC 4 cl

H by Hine, 10
Cognac VSOP

Laberdolive, 20
Armagnac 1998

Frapin VSOP, 15
Cognac VSOP

Jean Fillioux Très Vieux 16
Cognac XO

Jean Fillioux Cigar Club 21
Cognac XO

LE CALVADOS 4 cl

Drouin, *Sélection* 11

LES WHISKIES & WHISKEY 4 cl

BLENDED MALTS

Monkey Shoulder 7
Ecosse - Speyside

Smokey Shoulder 8
Ecosse - Speyside

Johnnie Walker 12
Gold Label, *Ecosse*

Tokinoka 12
Japan

BOURBONS & RYES

Templeton 4 ans, Rye 8

Buffalo Trace, Kentucky 7

SINGLE MALTS

Rozelieures – Origine 9
France - Lorraine

Rozelieures – Tourbé 13
France - Lorraine

Glenfiddich 12 ans 8
Ecosse - Speyside

Glenfiddich IPA Edition 13
Ecosse - Speyside

Glenfiddich Winter Storm 42
Ecosse - Speyside

**The Balvenie 14 ans -
Carribbean Cask Finish** 20
Ecosse - Speyside

The Balvenie 21 ans – Portwood
Ecosse – Speyside 38

Bunnahabhain Mòine 13
Very Cloudy, Ecosse - Islay

LES RHUMS 4 cl

Fair XO, <i>Bélice</i>	10		
Bielle, <i>Ambré, Marie Galante</i>	12		
Ferroni <i>Ambré, mis en bouteille</i> <i>à Aubagne</i>	8	Transcontinental, <i>Brut de fut, Panama</i>	11
Ferroni L'Atlantique, <i>Dame Jeanne, mis en bouteille</i> <i>à Aubagne</i>	8	Plantation 3 stars, <i>Blanc, Caraïbes</i>	7
Ferroni - Brut de Fût 2009 <i>Barbade</i>	15	Plantation O.F.T.D., <i>Caraïbes</i>	9
Ferroni - Brut de Fût 2016 <i>Jamaïque</i>	18	Plantation 2005, <i>Jamaïque</i>	15
Neisson, <i>Rhum blanc bio, Martinique</i>	12	Clairin Vaval, <i>Blanc, Haïti</i>	11
		Clairin Communal, <i>Blanc, Haïti</i>	10
		Fair Muscovado, <i>Blanc, Ile Maurice</i>	10

LES TEQUILAS 4 cl

Cimarrón, Blanco 7

Ocho, Reposado 20

Milagro, Reposado 10

**Milagro, Select Barrel
Reserve, Silver** 17

**Milagro, Select Barrel
Reserve, Añejo** 17

LES MEZCALES 4 cl

Unión, Uno - mezcal joven 7

Del Maguey, Vida 9

**Mezcales de Leyenda,
Durango** 13

**Rey Campero, Tobala
Oaxaca, Mexique** 19

**Rey Campero, Jabali
Oaxaca, Mexique** 19

**Rey Campero, Mexicano
Oaxaca, Mexique** 19

LES CAFÉS DE LA BRULERIE MOKA

Bio origine Mexique

Expresso, noisette	2
Café lungo, décaféiné	2
Cappuccino, latte	4
Chocolat chaud	4,5
Café frappé	5,5

LES THÉS & INFUSIONS

Dammann Frères

THÉS VERTS 4,5

Yunnan, nature & corsé

Jasmin, notes de fleurs blanches

**1 2 3, je m'en vais au bois,
fruité**

THÉS NOIRS 4,5

Darjeeling, nature & floral

Earl Grey, bergamote

English breakfast, tonique

**Mélange anglais supérieur,
harmonieux**

**Smokey Lapsang,
subtil & fumé**

Anichai, cardamome & girofle

INFUSIONS 4,5

**Tisane du Berger, tilleul,
verveine, menthe**

**Provence, fruits du verger
& hibiscus**

Verveine, digeste

Camomille, relaxante

Tilleul, herbacé

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

Domaine de Souch

AOC Jurançon

Sud-Ouest, 2016 12 / 35

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, 2021 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

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

Rupper-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

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

Le Clos des Jarres Utopy
IGP Coteaux De Peyriac,
2019 36

Clos des Boutes Les Fagnes
IGP Gard blanc,
2020 38

Les Terres Promises
À bouche que veux-tu...
Vdp Sainte-Baume, Provence,
2020

Bouteille 75 cl 36

Magnum 150 cl 72

Sylvain Pataille
Bourgogne Aligoté,
Bourgogne, 2020 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 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

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 Valéριο

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

Les Escures
Cahors, Sud-Ouest, 2020 50

Magnum 150 cl 100

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

Domaine Gramenon

La sagesse
AOP Côtes-du-Rhône,
2018 54

VINS ROUGES

Domaine Hauvette Roucas

IGP Les Baux de Provence,
2020 60

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

À GRIGNOTER

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

**Verts de blettes truffés
& 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*

**Sélection de fromages
du moment** 11

LES DESSERTS

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

Tartare d'ananas 9
Condiment mangue passion

Choux vanille 8
Sauce chocolat 70%

Dessert du jour 8
Selon le marché & création

LES GLACES & SORBETS MAISON

*Selon notre sélection du
moment*

1 boule 2 boules 3 boules

3 5 7