

LE DÉJEUNER DE L'ARLATAN*

33

À GRIGNOTER

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.*

**Sprats fumés
foccacia au thym citron** 7

**Praires de Camargue
gratinées à la cacahuète** 12

**Charcuteries italiennes
découpées à la minute** 12

**Tarama citronné
pain de seigle** 7

**Houmous aux pois chiche
de Fontvieille** 7

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, Avril 2022

LES ENTRÉES

Velouté de saison 10

Œuf parfait 16
*Petits pois, olive taggiashe
& jus aux agrumes*

Bar des îles de Lérins 17
*En terrine froide, fenouil,
aïoli & pickles*

Asperges Vertes 12
Vinaigrette & Parmesan

Entrée du jour 13
Selon le marché & créations

LES PLATS

Club-sandwich
« Vitello tonnato » 20
*Veau rôti, thonade,
câpres & frites*

Daurade & coquillages 28
*Pommes de terre à la
citronnelle & émulsion iodée*

Pintade à l'estragon 24
*Asperges blanches,
graines de moutarde & jus rôti*

Risotto
au riz de Camargue 25
*Encornets et encre de seiche,
pesto d'ail des ours & noisettes*

Plat du jour 23
Selon le marché & créations

LES ACCOMPAGNEMENTS

Cassolette de poireaux 5

Salade verte 5

Frites fraîches 5

LES DESSERTS

Chèvre de Saint-Rémy 11

Préparé par le chef

Crèmeux chocolat 9

*Praliné noisette & chocolat,
sorbet poire*

Tartare d'ananas 9

Condiment mangue passion

Tartelette agrumes 10

Crèmeux Kalamansi

Dessert du jour 9

Selon le marché & création

LES GLACES & SORBETS MAISON

Selon la saisonnalité

1 boule	2 boules	3 boules
3	5	7

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

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
• Ginger beer

Limonade Elixia 20 cl 5
• Menthe poivrée
• Fleur de sureau
• Nature

CharITEA 20 cl 5
• Red rooibos
• Green tea
• Maté bio

LES JUS

DE FRUITS 20 cl

Chaume-Arnaud Tomate 5

Maison Meneau 5
• Pomme
• Fraise & framboise
• Abricot

LES COCKTAILS SIGNATURE

La Vie en Rose 10 cl 11
Gin Bigourdan, Manguin
Liqueur de lavande, Vermouth
de Forcalquier & tonic water
Printanier & désaltérant

Bulles d'été 15 cl 12
Vodka Fair infusée à la
citronnelle, Gin Italicus,
Bière blanche Gorge fraîche
Citronné & pétillant

Le Corsaire 8 cl 12
Rhum brun fumé "Boucan
d'enfer" de Ferroni, Fallernum,
Eau de Mastic & bitter BBQ
funky & fumé

Tengumai 7 cl 13
Saké, verjus & cordial de
camomille maison
acidulé & léger

Dunky Kong 9 cl 12
Whisky Monkey Should,
Pommeau de Normandie, Shrub
poire maison
sirop de sauge & citron
Gourmand & herbacé

Clear Colada 8 cl 13
Rhum Plantation OFTD, ananas
& coco
Tropical & pureté d'aromes

Le Secret du Jimador 8 cl 13
Tequila Jimador infusée à
l'hibiscus, Skinnos, agave
& citron vert
Legers amers & candy

Passionnément Mezcal 10 cl 12
Mezcal Union Joven, sirop de
vanille maison, coriandre
fraîche & fruit de la passion
Fumé & Exotique

Sous l'Olivier 8 cl 13
{Version sbagliato} 15
Manguin Oli'Gin, Suze, Italicus
Puissance & amertume

Frenchy Martini 12 cl 14
Cognac H by hine,
mandarine Napoléon,
Fair liqueur de café Espresso
Torréfié & caféiné

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

LES BIÈRES 33cl

Gorge Fraîche, Béziers 7

Au choix

- *Méridional Lager*
- *Blanche*
- *Stout*

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 BLANCS 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valéριο *Valcarès*
IGP Bouches-du-Rhône,
Camargue, 2021 4,5 / 12,5

Château Barouillet *Bergecrac*
AOP Bergerac,
Sud-Ouest, 2020 4,5 / 12,5

Les Terres Promises
À bouche que veux-tu...
IGP Sainte-Baume,
Provence, 2020 6 / 18

Domaine de la Souffrandière
Le clos de grand-père
AOP Mâcon-Vinzelles,
Bourgogne, 2020 10 / 30

VINS ROUGES 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valéριο *Les Rièges*
IGP Bouches-du-Rhône,
Camargue, 2018 4,5 / 12,5

Domaine Les Bruyères
Les monestiers
IGP des Collines Rhodaniennes,
Vallée du Rhône, 2020 6 / 18

Clos Cibonne *Tibouren*
AOP Côte de Provence, Cru
Classé, 2021 7,5 / 22,5

VINS ROSÉS 12,5 cl / 37,5 cl

Mas de Valéριο Grand Mar
IGP Bouches-du-Rhône,
Camargue, 2021 4,5 / 12,5

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

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

VINS ROSÉS

Mas de Valérieole Grand Mar
IGP Bouches-du-Rhône,
Camargue, 2021 25

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

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

VINS BLANCS

Mas de Valérieole Valcarès
IGP Bouches du Rhône,
Camargue, 2021 25

Les Béates Les Béatines
AOP Coteaux d'Aix en Provence
Provence, 2020 25

Chaume-Arnaud
AOP Côtes du Rhône,
Vallée du Rhône, 2019 26

Cellier de la Baraterie
Jacquère,
AOP Vin de Savoie, 2018 28

Château Barouillet *Bergecrac*
AOP Bergerac,
Sud-Ouest, 2020 30

Mourgues du Grès
Les Galets Dorés
AOP Costières de Nîmes,
Vallée du Rhône, 2020 29

Vincent Caillé *Le Fief Seigneur*
AOP Muscadet Sèvre et Maine,
Vallée de la Loire, 2018 33

Château Revelette
AOP Coteaux d'Aix en Provence
Provence, 2020 34

Le Clos des Jarres Utopy
AOP 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, 2020
Bouteille 75 cl 36
Magnum 150 cl 72

Sylvain Pataille
Bourgogne Aligoté, 2020 40

VINS BLANCS

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

La Bastide Blanche
AOC Bandol, Provence,
2019 50

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

Domaine de la Souffrandière
Le clos de grand-père AOC
Mâcon-Vinzelles, Bourgogne,
2020 60

La Pierre Latine *Grand Cru*
AOC Yvorne, 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 *Combe Bazin*
AOC Saint-Romain,
Bourgogne, 2016
Magnum 150 cl 140

Antoine Jobard *Les Tillets*
AOC Meursault,
Bourgogne, 2015 156

VINS ROUGES

Mas de Valériole Les Rièges
IGP Bouches-du-Rhône,
Camargue, 2018 25

Chaume-Arnaud
AOP Côtes du Rhône,
Vallée du Rhône, 2020 26

Cellier de la Baraterie
Mondeuse
AOP 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
AOP Costières de Nîmes, Vallée
du Rhône, 2018 38

Clos Cibonne *Tibouren*
AOP Côte de Provence, Cru
Classé Provence, 2021 50

Le Grappin
AOP Brouilly,
Beaujolais, 2018 40

Karim Vionnet
AOP Fleurie,
Beaujolais, 2018 45

Danjou Banessy Roboul
IGP Côtes Catalanes,
Roussillon, 2019 45

Mas del Périé Les Escures
AOP Cahors, Sud-Ouest, 2020
Bouteille 75 cl 50
Magnum 150 cl 100

Gramenon La sagesse
AOP Côtes du Rhône,
Vallée du Rhône, 2018 54

Domaine Hauvette *Roucas*
IGP Baux de Provence,
Provence, 2020 60

VINS ROUGES

Sylvain Pataille

AOP Marsannay,
Bourgogne, 2019 65

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