

L'ARLATAN
ARLES

LES COCKTAILS SIGNATURE

Cocktail du Moment 14

Un Faux Mi – To 15 cl 12
Campari & Punt e Mes infusés
au bois de cognac, Moscato
d’Asti

Légèrement Amer & Boisé

Frank Fogarty 12 cl 13

Tequila à la coriandre, Aperol,
jus de citron

Frais & Sec

Entre les Lignes 12 cl 15

Akvavit à la verveine menthe,
Liqueur de Tomates, Select
Aperitivo, Old Fashioned
Bitters

Acidulé & Aromatique

Crinière Dorée 18 cl 15

Rhum Sailor Jerry, Italicus,
Orange Bitters, Cordial
Ginembre, Tonic

Légèrement Pétillant & Mordant

*Cette carte a été conçue en revisitant des
grands classiques entre la fin du XIXème
et le début du XXème siècle, en étudiant :
les ingrédients, les protagonistes et leurs
histoires*

Le Sling du Comte 18 cl 14

Vodka, Chinotto Quaglia,
Noilly Prat Ambré, Bitters
Lime, Jus d’Ananas, Sirop de
Maraschino

Doux & Fruité

La Nouvelle Orleans 12 cl 16

Pisco infusé à la rhubarbe,
Bergamotto Quaglia, Dry
Curaçao, Peychaud Bitters,
soda au rooibos

Frais & acidulé

Le Reconfort 12 cl 14

Gin au Coco, Vermouth de
Forcalquier, sirop de sucre,
huile et lait de coco

Doux & Onctueux

G.L. Smith 18 cl 14

Rye Whiskey, Ciliegia Quaglia,
Angostura Bitters, Jus de
citron, thé Maté

Effervescent & Doux

LES MOCKTAILS

Palomito 18 cl 9
Juniper sans alcool, Jus de
Pamplemousse, sirop d'agave,
soda
Frais & acidulé

Après La Plage 18 cl 9
VRMH N°1 Vermouth sans
alcool, BTTR N°1 bitter sans
alcool, Tonic
Désaltérant & légèrement amer

Red Notice 18 cl 8
Purée de Fruits, citron, sirop
de sucre, thé maté
Fruité & acidulé

LES JUS DE FRUITS

Maison Meneau 25 cl 5
· Pomme
· Fraise & framboise
· Abricot
· Tomate (assaisonnement : 1€)

LES SOFTS

Citronnade maison 12 cl 6

Orangeade maison 12 cl 6

Coca-Cola / Zéro 33 cl 5

Limonade Elixia Bio 33cl 5

Hysope Bio 20 cl 5

· Ginger beer

· Tonic citron

· Tonic classique

Charitea 33 cl 6

· Rooibos

· Thé vert

· Maté bio

Perrier 33 cl 4,5

Eau Filtré

Plate ou pétillante 4,5

LES BIÈRES 33cl

Sulauze, Miramas 7,5

Au choix :

· Oai IPA

· Blanche Macho Man

· John Beer Kveik

À PARTAGER

Brousse du Ventoux 12
Pesto pistache & foccacia

Moutabal 11

Charcuteries de nos régions 16

Cromesquis de Taureau 12

Fromage du moment 12

LES ENTRÉES

Tartare de daurade 15
Fruit de la passion

Pastèque 14
Pickles de légumes

Œuf parfait 14

Terrine de légumes 14

LES PLATS

Suprême de volaille 22
Pomme Darphin

Cabillaud 24
Sauce Thai

Poulpe à la plancha 27
Poichichade

Club-sandwich 22
(1 garniture au choix)

Carré de cochon 55
(2 garnitures au choix)

Pavé de rumsteak 26
Sauce Diable
(1 garniture au choix)

Les Garnitures au choix :

Légumes de saison

Panisse

Taboulé

Riz rouge de Camargue

Frites maison

Salade verte

Garniture supplémentaire 6

LES DESSERTS

**accord desserts-cocktail*

Tarte chocolat & passion 10

** French Connection* 12

La pêche 10

** Sidecar* 12

**Mille-feuilles aux fruits de
saison** 20
(À partager)

** Clover Club* 12

Éclair citron & noisette 10

** Yellow Bird* 12

LES GLACES & SORBETS MAISON

1 boule 2 boules 3 boules

5 7 10

SELECTION DE DIGESTIFS 4cl

Lheraud XO Eugenie 30
Cognac XO

Lheraud Millesime 1990 50
Cognac hors d'age

Christian Drouin 11
Calvados

Marc de Provence 1997 25
Château de Pibarnon

Eau De Vie de Poire 13
Manguin, Avignon

Grappa di Barolo 12
Montinaro, Italie

Ferroni Brut De Fut 2012 15
Rhum, Barbade

Compagnie Des Indes 16
Rhum West Indies 8 ans

Chartreuse Verte 9

Adriatico 11
Amaretto

Limoncello Villa Massa 7

*N'hésitez pas à demander notre carte
complète*

LES CAFÉS DE LA
MAISON DU CAFÉ
Origine République Dominicaine

Espresso	2,80
Noisette	2,80
Café Allongé	2,80
Cappuccino	4,80
Grand Crème	4,80
Café frappé	5,50
Chocolat Chaud	5,00

Toutes nos cafés sont
disponibles
en version *Décaféiné*

Tous nos prix sont en euros TTC
Service compris. Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX,
espèces. Les chèques et les titres restaurants papiers ne sont pas
acceptés.

Eau sans frais à disposition.
La liste de nos allergènes est à disposition.
Origine de nos viandes : France.
Le détail est disponible à la demande.

L'Arlatan © Juin 2024

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

Genmaïcha
Salin & grillé

Sencha Kashiwagi
Iodée & notes végétales

THÉS NOIRS 4,5

Darjeeling
Nature & floral

Earl Grey
Bergamote

English breakfast
Tonique

Smokey Lapsang
Subtil & fumé

INFUSIONS 4,5

Verveine menthe
Digeste

Camomille
Relaxante

Tilleul
Herbacé

