

SET LUNCH  
L'ARLATAN\*

33

TO START WITH

Monday to Friday  
11:00 a.m to 3:00 p.m

Menu

Starter & Main

- or -

Main & Dessert

*Inclusive of coffee & water*

*\*Ask our team for today's  
menu*

**Smoked Sprats  
lemon thyme focaccia** 7

**Almonds (*shellfish*)  
gratinated with peanuts** 12

**Italian cured meat  
sliced on request** 12

**Cod roe  
Rye bread & lemon** 7

**Houmous with  
Fontvieille chickpeas** 7

All prices are in euros, inclusive of service and local taxes. We do accept payments via CB, cash.

Allergen list upon request

Meats origin : France & Italy

© L'Arlatan, June 2022

## STARTERS

**Soft poached egg** 16  
*Peas, Taggiasche olives  
& citrus dressing*

**Lean fish gravlax** 17  
*Orange broth  
Tomatoas & basil*

**Zucchini carpaccio** 14  
*Black olives & ewe cheese*

**Today's starter** 13  
*According to the market*

## MAINS

**Club-sandwich**  
« **Vitello tonnato** » 20  
*Roasted veal, tuna sauce,  
capers & French fries*

**Seabream** 26  
*Fish juice from soup  
zucchini flower & aioli*

**Veal Picanha** 26  
*Fried artichokes & broccolis,  
hay juice from the Crau*

**Risotto** 21  
*Mussels & saffron*

**Today's main** 23  
*According to the market*

## SIDES

**Seasonal leeks** 5  
**Mixed leaves salad** 5  
**French fries** 5

## DESSERTS

**Goat cheese  
from Saint-Rémy** 11  
*Chef's seasoning*

**Chocolate curd** 9  
*Hazelnut praline  
& coconut sorbet*

**Strawberries, basil** 10  
*Crunchy biscuit & vanilla*

**Seasonal fruit clafouti** 9

**Today's dessert** 9  
*According to the market*

HOMEMADE

ICE CREAM  
& SORBETS

<b>1 scoop</b>	<b>2 scoops</b>	<b>3 scoops</b>
3	5	7

## MOCKTAILS

**L'Arlequin** 15 cl 7  
Blackberries, hibiscus syrup,  
lemon & yuzu tonic  
*Rich & fruity*

**Berry Beach** 12 cl 7  
Vanilla syrup, lemon,  
strawberry juice & green tea  
*Fruity & lemony*

**Peas Bunny** 14 cl 7  
Peas water, carrot, almond,  
lemon & tabasco  
*Vegetal & spicy*

## WATER

**Filtered on site**  
Still or sparkling  
50 cl – 3,5 75 cl – 4,5

**Perrier** 33 cl 4,5

## SOFTS

**Homemade lemonade** 12 cl 5

**Homemade orangeade** 12 cl 5

**Coca Cola / Coca Zéro** 33 cl 5

**Fentiman's** 20 cl 4  
-Plain tonic  
-Yuzu tonic  
-Ginger beer

**Elixia lemonade** 20 cl 5  
-Peppermint  
-Elderflower  
-Plain

**ChariTEA** 20 cl 5  
-Red rooibos  
-Green tea  
-Mate bio

## FRUIT JUICES 20 cl

**Chaume-Arnaud Tomato** 5

**Maison Meneau** 5  
-Apple  
-Strawberry & raspberry  
-Apricot

## SIGNATURE COCKTAILS

**La Vie en Rose** 10 cl 11

Gin Bigourdan, Manguin,  
Lavender, vermouth from  
Forcalquier & tonic water  
*Springtime & refreshing*

**Bulles d'été** 15 cl 12

Vodka Fair infused with  
lemongrass, Gin Italicus,  
Gorge fraiche white beer  
*Lemony & sparkling*

**Ligne verte** 16 cl 11

Peas, lime & téquila cimajon  
*Herbaceous & rich*

**Soleil levant** 11 cl 10

Sage syrup, grapefruit, saké  
& coriander  
*Sour & vinous*

**Mint shoulder** 17 cl 12

Whisky Monkey Shoulder,  
St germain, lemon & mint  
*Rich, fresh & spicy*

**Parfum exotique** 14 cl 10

Coconut water, lime,  
strawberries, vanilla &  
White rum  
« Plantation 3 stars »  
*Tropical*

**Sweet purple** 9 cl 13

Cinnamon, lime,  
blackberry & smoked rum  
« Boucan d'enfer »  
*Smoked & candy*

**Passionnément Mezcal** 10 cl 12

Mezcal Union Joven, vanilla  
syrup, fresh coriander  
& passion fruit  
*Smoked & exotic*

**Sous l'Olivier** 8 cl 13

{Version sbagliato} 15

Manguin Oli'Gin, Suze, Italicus  
*Strong & bitter*

Alcohol abuse is dangerous for your health.  
Drink in moderation

## BOTTLED BEERS 33cl

**Gorge Fraîche, Béziers** 7  
At choice  
*\*Mérional Lager*  
*\*White*  
*\*Stout*

## WINES BY THE GLASS & CARAFE

CHAMPAGNES  
& SPARKLING 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

ROSES WINES 12,5 cl / 37,5 cl

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

SWEET WINE 12,5 cl / 37,5 cl

**Domaine de Souch** *Montplaisir*  
AOP Jurançon  
Sud-Ouest, 2017 7/21

WHITE WINES 12,5 cl / 37,5 cl

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

**Château Barouillet** *Bergecrac*  
AOP Bergerac,  
Sud-Ouest, 2020 5 / 15

**Les Terres Promises**  
*À bouche que veux-tu...*  
AOP Coteaux varois,  
Provence, 2021 6 / 18

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

RED WINES 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*  
AOP Crozes-Hermitage,  
Vallée du Rhône, 2021 7 / 21

**Clos Cibonne** *Tibouren*  
AOP Côte de Provence,  
Cru Classé, 2021 8,5 / 25,5

**Les Mille Vignes** *Cadette*  
AOP Fitou,  
Languedoc, 2016 10 / 30

# BOTTLES & MAGNUMS

75 cl / 150 cl

## CHAMPAGNES & SPARKLING

### **Malibran**

Prosecco di Valdobbiadene,  
Veneto, Italie 36

**Eric Bordelet** Sydre Argelette  
Cidre, Normandie, 2016 42

### **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

## ROSÉ WINES

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

**Pas de l'Escalette** *Le Rozé*  
AOP Languedoc, 2020 30

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

## SWEET WINE

**Domaine de Souch** *Montplaisir*  
AOP Jurançon  
Sud-Ouest, 2017 42



## WHITE WINES

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

**Les Béates** Les Béatines  
AOP Coteaux d'Aix en Provence  
Provence, 2019 25

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

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

**Château Barouillet** *Bergecrac*  
AOP Bergerac,  
Sud-Ouest, 2020 29

**Mourgues du Grès**  
*Les Galets Dorés*  
AOP Costières de Nîmes,  
Vallée du Rhône, 2021 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...*  
AOP Coteaux varois,  
*Bouteille 75 cl 2021* 36  
*Magnum 150 cl 2019* 72

**Sylvain Pataille** *Aligoté*  
AOP Bourgogne, 2020 40

**Domaine des Bruyères**  
IGP des collines Rhodaniennes  
Vallée du Rhône, 2021 42

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

## WHITE WINES

**Vincent Gaudry** *Le Tournebride*  
AOP Sancerre, Val de Loire

*Bouteille 75 cl 2020* 48

*Magnum 150 cl 2017* 100

**La Bastide Blanche**

AOP Bandol,  
Provence, 2019 50

**Danjou Banessy** *Coste*

AOP Côtes du Roussillon,  
Côtes Catalanes, 2020 58

**Domaine de la Souffrandière**

*Le clos de grand-père*  
AOP Mâcon-Vinzelles,  
Bourgogne, 2020 60

**La Pierre Latine** *Grand Cru*

AOP Yverne, Chablais Vaud,  
Suisse,

*Bouteille 75 cl 2018* 68

*Magnum 150 cl 2017* 136

**Henri Milan** *Le Grand Blanc*

Vin de France,  
Alpilles, 2015 80

**Barmès-Buecher** *Hengst*

AOP Alsace Grand Cru,  
Riesling, 2016 80

**Domaine de Montille**

Chardonnay  
AOP Bourgogne, 2016 85

**François de Nicolay**

*1er Cru Vau de Vey,*  
AOP Chablis, 2016 95

**Vincent Perrin** *Combe Bazin*

AOP Saint-Romain,  
Bourgogne,  
*Magnum 150 cl 2016* 140

**Antoine Jobard** *Les Tillets*

AOP Meursault,  
Bourgogne, 2015 156

## RED WINES

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

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

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

**Cellier de la Baraterie**  
Mondeuse,  
AOP Vin de Savoie, 2018 36

**Mourgues du Grès**  
*Terre d'Argence*  
AOP Costières de Nîmes,  
Vallée du Rhône, 2019 38

**Domaine de la Cabotte,**  
*Garance*, Massif d'Uchaux  
AOP Côtes du Rhône  
Vallée du Rhône, 2019 38

**Le Grappin**  
AOP Brouilly,  
Beaujolais, 2018 40

**Domaine Les Bruyères**  
*Beaumont*  
AOP Crozes-Hermitage,  
Vallée du Rhône, 2021 42

**Karim Vionnet**  
AOP Fleurie,  
Beaujolais, 2018 45

**Danjou Banessy** *Roboul*  
IGP Côtes Catalanes,  
Roussillon, 2020 45

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

**Mas del Périé** *Les Escures*  
AOP Cahors, Sud-Ouest, 2020

*Bouteille 75 cl* 50  
*Magnum 150 cl* 100

## RED WINES

### **François Villard** *Poivre et Sol*

AOP Saint Joseph  
Vallée du Rhône, 2020 52

### **Pierre Cotton**

AOP Beaujolais, 2018 55

### **François de Nicolay**

AOP Bourgogne, 2018 55

### **Les Mille Vignes** *Cadette*

AOP Fitou,  
Languedoc, 2016 60

### **Sylvain Pataille**

AOP Marsannay,  
Bourgogne, 2019 65

### **Château Massereau**

AOP Graves,  
Bordeaux, 2011 75

### **Vincent Perrin** *Cuvée Marie*

AOP Volnay, Bourgogne, 2016  
*Magnum 150 cl* 150

### **Montirius** *Terre des Aînés*

AOP Gigondas,  
Vallée du Rhône, 2016 80

### **Pierre Cotton** *Le Pré*

AOP Beaujolais, 2018  
*Magnum 150 cl* 110