

L'ARLATAN
ARLES

LES COCKTAILS

SIGNATURE

L'o de Camargue 12

Ricard, Adriatico bianco,
citron, sirop d'orgeat

Frais, acidulé & anisé

Le brindis d'Arles 15

Cognac, liqueur de sureau,
citron, sirop de miel, ginger
beer, angostura

Rond, pétillant & épicé

Le Gardian Fizz 15

Gin au gingembre, liqueur de
thym, sirop de sencha, citron,
tonic

Frais, pétillant, herbacé

Le Spritz camarguais 13

Vodka infusée à la lavande,
sirop de pamplemousse, fleur
de sel, Prosecco, citron, suze

Florale, salin, effervescent

Le matador 12

Tequila, mezcal, punt e mes,
campari, soda pamplemousse,
fleur de sel, citron vert,
orange bitter

Amertume, fumé & pétillant

Ombre et soleil 13

Tio pepe, punt e mes, sirop de
miel, angostura, ginger beer

Vineux, épicé, pétillant

LES MOCKTAILS

Le delta 11
JNPR, pomme, citron, érable
Frais & Acidulé

L'engame 8
Kiwi, Lapsang, citron, tonic
Fumé & Pétillant

La saladelle 8
Ananas, sureau, citron,
pamplemousse
Fruité & Pétillant

LES JUS DE FRUITS

Maison Meneau 25 cl 5
· Pomme
· Fraise & framboise
· Abricot
· Tomate

LES SOFTS

Citronnade maison 20 cl 6

Orangeade maison 20 cl 6

Coca-Cola / Zéro 33 cl 5

Limonade Elixia bio 33 cl 5

Eau de Mastiqua 33 cl 5

Hysope Bio 20 cl
Ginger Beer - Tonic nature
ou citron 5

ChariTEA 33 cl 6
Red rooibos - Maté bio -
Thé vert - Thé noir bio

Perrier 33 cl 4,5

Eau filtrée sur place 4,5
plate ou pétillante

LES BIÈRES

Sulauze, Miramas 33 cl 7,5
Tropicool (Lager)
Mancho Man (Blanche)
Panpan Culcul (Rye IPA)

LES PETITS PLAISIRS DE L'ARLATAN

Tous les jours de 12h00 à 22h30

Club-sandwich façon L'Arlatan

Frites & salade verte

Bruschetta

gravlax de truite

Bruschetta du moment

Sélection de charcuteries

Sélection de fromages

Assortiment de

charcuteries & fromages

Houmous

Chipirons, émulsion gingembre et citron

Cromesquis de taureau

Duo de tapenades

LES ENTRÉES

Burrata fondante, tomates d'antan, pesto de roquette

Asperges blanches de saison façon mimosa

Falafels au tahini

LES PLATS

Tajine de veau aux abricots

Conchiglioni gratinés, ricotta, tomates séchées et éclats de noisettes

L'incontournable aïoli provençal, légumes et poissons du moment

LES DESSERTS

Fraises de pays et crème façon Fontainebleau

Nougat glacé provençal, sauce au miel et huile d'olive

Baba au rhum Fair XO, Belize

LA MAISON DU BON CAFÉ
Café Arabica Caturra,
République Dominicaine

Espresso

2,8

Noisette

3

Café allongé

2,8

Cappuccino

4,8

Café frappé

5

Supplément lait végétal

1

THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS

4,5

Genmaïcha

Sencha Kashiwagi

THÉS NOIRS

4,5

Earl Grey

English breakfast

Lapsang souchong

INFUSIONS

4,5

Verveine & menthe

Camomille

Vanille & rooibos

Tous nos prix sont en euros TTC, service compris.
Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX, espèces.
Les chèques et titres restaurants 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.