

LE DÉJEUNER DE L'ARLATAN

Du lundi au vendredi,
de 11h00 à 15h00

MENU 39€

Entrée, Plat & Dessert
Eau & café inclus

**Découvrez nos choix de plats
auprès de nos équipes du restaurant**

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.

À PARTAGER

Poulpe 15
Sauce vierge

Muhammara 12

Charcuteries de nos régions 16

Poulet Karaage 12

Fromage du moment 12

Supplément Msemen 3

LES ENTRÉES

Taureau 15
Sauce Tunnato

Cabillaud 16
Petits pois & émulsion coco

Œuf frit 15
Asperges, morilles & Comté

Artichaut 14
Yaourt à la Grecque

LES PLATS

Agneau 27
Légumes de saison

Dos de lieu jaune 26
Émulsion de cresson

Risotto Camarguais 24
Légumes printaniers

Club-sandwich 22
(1 garniture au choix)

Loup rôti 68
(2 garnitures au choix)

Faux-Filet
Biou des Manades 30
(1 garniture au choix)

Les Garnitures au choix :
Légumes de saison
Panisse
Écrasé de pommes de terre
Riz rouge de Camargue
Salade verte
Frites

Garniture supplémentaire 7

LES DESSERTS

**accord desserts-spiritueux*

Soufflé Orange Sanguine 10

**Grappa di Barolo* 12

Choux 10

Fraise & pistache

**Darroze Armagnac 7 ans* 12

Chocolat 10

**Puni Gold, Pure Malt* 12

Tarte Rhubarbe 18

(À partager)

**Compagnie des indes
Caraïbes, 5 ans* 12

LES GLACES & SORBETS MAISON

1 boule 2 boules 3 boules

6 8 12

SÉLECTION 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 COCKTAILS SIGNATURE

Cocktail du Moment	14	Tommy Atkins 18 cl	15
		Templeton Rye, Tio Pepe, Galliano, l'ensemble infusée à la sauge, Sirop de sucre, Tonic Pétilante & Aromatique	
Pichot Carrè 15 cl	14	Avion en Papier 15 cl	16
Rhum Plantation Pineapple, Rum Sailor Jerry, Angostura bitters, Miel, Jus de citron Légèrement Doux & Coloré		Cognac Lheraud Vs, Amaro Ramazzotti, Mandarine Napoléon, Bitters chocolat, Sirop de Cannelle Moelleux & Boisé	
Camomilla 12 cl	13	Oak Park 12 cl	14
Vodka Renaissance, Bergamotto Quaglia, Crème de Fraise, Jus de Citron, l'ensemble infusé à la camomille Frais & Aromatique		Rhum Plantation 3 Stars infusé au kiwi, Noilly Prat Dry, Bitters Lime, Jus de citron, Sirop de sucre Frais & Sec	
1930 12 cl	14	Smoky Mint 15 cl	14
Gin Citadelle, Farigoule, Jus de citron, Sirop d'Agave Frais & Doux		Mezcal Union, Branca Menta, Peychaud's Bitters, Sucre en poudre Fumé & Mentholé	
Maracuja Bramble 15 cl	16		
Distillado de Mais infusé à la Verveine, Fair Passion Fruit, Jus de citron, Sirop de sucre Exotique & Agréable			

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

LES MOCKTAILS

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

E-Spritz Libre 18 cl 10
BTTR N°1 bitter sans alcool, Maté Bio, Eau gazeuse
Désaltérant & légèrement amer

Tea Time 18 cl 9
VRMH vermouth sans alcool, Charitea Black Tea, jus de citron, Sirop de sucre
Aromatique & acidulé

Hiver au Soleil 18 cl 9
Jus D'ananas, Purée de Passion fruits, Feuilles de menthe, eau gazeuse
Fruité & Légèrement pétillant

LES JUS DE FRUITS

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

LES SOFTS

Citronnade maison 12 cl 6
(avec sirop d'orgeat)

Orangeade maison 12 cl 6
(avec sirop d'orgeat)

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 · Black Tea

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

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*

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

Genmaïcha
Salin & grillé

Sencha Kashiwagi
Iodée & notes végétales

THÉS NOIRS 4,5

Earl Grey
Bergamote

English breakfast
Tonique

Smokey Lapsang
Subtil & fumé

INFUSIONS 4,5

Verveine menthe
Digeste

Camomille
Relaxante

Rooibos Vanille