
LARTESIA
Hautement convivial

. MENU DU JOUR .

Proposé au déjeuner
du Lundi au Samedi de 12h à 14h
Uniquement sur ardoise

Celui que l'on prépare chaque jour avec
une généreuse pincée d'amour
pour égayer votre pause déjeuner.

14.

PLAT UNIQUEMENT

18.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

21.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Flashez et découvrez
ce que le Chef
vous a concocté
dans la rubrique
"Menu du jour"

SANS GLUTEN **PLATS SIGNATURES**

La liste des allergènes
est consultable sur demande ou via le QR code

Toutes nos viandes sont soigneusement sélectionnées
auprès de fournisseurs français et européens
reconnus pour la qualité de leur élevage
et le respect des normes sanitaires.

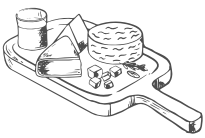
Bœuf, Veau : origine France ou Europe
Volaille : origine France ou Europe
Agneau : origine France ou Europe
Porc : origine France ou Europe

. MENU DU JOUR .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

Chiffonnade de jambon
de Parme, Rillettes de poulet et Gorgonzola



. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS
Sauce cocktail



♡ **AUBERGINE GRATINÉE**
AU FROMAGE DE CHÈVRE

CAMEMBERT RÔTI
Au choix : miel, persillade ou nature

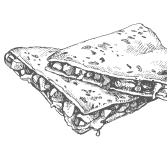


BEIGNETS DE CREVETTES
Sauce aïoli



BURRATA AU PESTO
Onctueux de patates douces

Signature du Chef
QUESADILLAS DE POULET
Et guacamole



HOUMOUS TRADITIONNEL



. PLANCHES & TAPAS .

. LES ENTRÉES .



9.

TERRINE DE FOIE GRAS

Parfumée au Lillet blanc et chutney de figues

11.

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Huile d'olive, citron et fines herbes

Signature du Chef

9.

ŒUF PARFAIT

Façon carbonara

10.

TATAKI DE THON

Au soja et sésame

. LES SALADES .



18.

LA CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Croquante, généreuse et gourmande

18.

LA VÉGÉTALE À LA BURRATA CRÉMEUSE

Un bouquet de fraîcheur aux mille saveurs

. LES SUGGESTIONS DE LA MER .



SOLE ENTIÈRE 25.

Au beurre nantais,
purée de pommes de terre et légumes

WOK DE CREVETTES 24.

Nouilles sautées aux légumes

. LES INSPIRATIONS TERROIR .

***Toutes nos viandes sont d'origine européenne**



AGNEAU CONFIT "7 HEURES" 24.

Semoule aux épices douces et légumes

Signature du Chef

CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 25.

Effiloché de canard, crème de foie gras,
Pomme paillasson dorée et légumes croquants

ONGLET DE BŒUF 21.

Frites maison, salade fraîche
Sauce au poivre de Lartesia

PORCELET CUIT "12 HEURES" 21.

Purée de pommes de terre, potimarron rôti
et jus aux inspirations asiatiques
(miso rouge et sésame...)

BALLOTINE DE VOLAILLE AU TANDOORI ET BEURRE DE CACAHUÈTE 20.

Sauce au yaourt et aux herbes,
purée de pommes de terre onctueuse et légumes

TARTARE DE BŒUF 21.

Traditionnel ou à l'Italienne,
Accompagné de frites maison et de salade fraîche

. PLATS .

. LES DOUCEURS .

PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 10.
Intense et fondante

ABRICOTINE 10.
Crème d'amande et abricot

DÔME EXOTIQUE 10.
Mousse passion, gelée de framboises et sablé mangue

BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ & CACAHUÈTES 10.

DUO DE FROMAGES AFFINÉS 8.
Accompagné d'une confiture

GLACES OU SORBETS
2 BOULES 6.
3 BOULES 8.



CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS OU DAME BLANCHE 9.

IRISH, FRENCH OU CARIBBEAN COFFEE 12.

. MENU BAMBINO .

Gratuit pour les - de 6 ans*

11.



POULET CROUSTILLANT
& Frites maison
+
BOULE DE GLACE



à condition qu'un adulte accompagnant l'enfant consomme au minimum une entrée et un plat à la carte. Dans la limite d'un menu offert par table, et non cumulable avec les offres en cours

. DESSERTS & MENU ENFANT .