



LARTESIA
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE.

Partage & Convivialité

Ce que l'on recherche en décorant sa table d'un bel assortiment de tapas pour s'ouvrir l'appétit chaleureusement.

AUTOUR D'UNE PLANCHE

UN PEU DE TOUT 20.

*Jambon Ibérique, Rosette, Chorizo,
Terrine de cochon, Tome de Brebis et Guindillas*

UN POINT C'EST TOUT 12.

Jambon Ibérique

SURTOUT POUR LES GOURMANDS 15.

La carte des desserts, en mini.

DU BOUT DES DOIGTS

LES EPERLANS 8.

En friture, sauce tartare

LE POULET 8.

En fingers, sauce cocktail

LES ACCRAS DE MORUE 8.

Sauce créole

AVEC UNE CASSOLETTE

LE CAMEMBERT 9.

Lardé et rôti, crumble de fruits secs

LES MOULES 8.

Au beurre maître d'hôtel

AUTOUR DE LA TARTINE

L'ANCHOÏADE 8.

Légumes croquants & toasts de campagne

LE HOUMOUS 7.

L'authentique, le libanais

LES RILLETTES DE MAQUEREAU 8.

Au citron confit

LA TERRINE DE COCHON MAISON 10.

Guindillas

LA BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ 9.

Tzatziki

LE CABÉCOU MARINÉ 8.

Au romarin et à l'huile d'olive

Plaisir & Générosité

Carte élaborée avec passion par le Chef
Sébastien Moureau et exécutée avec soin par sa brigade

LES ENTRÉES

 **L ASPERGE VERTE ET BLANCHE 11.**
Biscuit au parmesan, sauce hollandaise

LE TOURTEAU 3.0 10.
Guacamole, piquillos et chips de céleri

 **LES LÉGUMES DU SOLEIL EN CRUMBLE 9.**
 *Chantilly de Mascarpone et pesto de roquette*


LE FOIE GRAS MI-CUIT 16.
Figues en chutney & rôties, toast de brioche

LES COUTEAUX RÔTIS 9.
Au beurre d'escargots

LES COEURS DE CANARD 9.
Une plancha, du chorizo et du gros sel

LES SALADES

LA CESAR, L'ORIGINALE 17.
Croustillant de poulet, romaine, parmesan, sauce aux anchois

 **LA VÉGÉTALE 16.**
*Légumes de saison marinés et snackés à la plancha,
Burrata crémeuse, pignons et agrumes*

LES PLATS

LA SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 24.

Mousseline de panais, condiment datte, miel et romarin

LES RIBS DE COCHON 19.

Frites maison et sauce barbecue

♥ LA QUEUE ET LA JOUE DE BOEUF 24.

Confites et effilochées comme un Rossini

Foie frais poêlé et jus à la bordelaise

LE TARTARE DE BOEUF 20.

Haché et assaisonné par nos soins

Frites maison et salade de jeunes pousses

LE CABILLAUD JUSTE NACRÉ 24.

Risotto d'épeautre et crème d'asperges infusée à la sauge

LE BAR ENTIER 25.

Grillé à la plancha, risotto d'épeautre et vierge de légumes

LES GRILLADES

- POUR 2 PERSONNES - ENV. 1 KG -

Servies avec frites maison & salade de jeunes pousses

LA ROUELLE DE COCHON 42.

Marinée aux herbes fraîches

LA TRANCHE DE RUMSTEACK 59.

Maturée et agrémentée d'une Béarnaise

LES DESSERTS

L'ANANAS RÔTI 9.

*Touche légère d'épices, de miel et de romarin
Frais et fruité*

LE CHOCO/CACAO 9.

*Le biscuit, la ganache, la mousse, la sauce, tout !
Régressif et envoûtant*

LE CITRON MERINGUÉ 9.

*Le classique réinterprété
Addictif et crémeux*

LE MONT BLANC 9.

*A la poire et aux marrons
Craquant et réconfortant*



LA NOISETTE 10.

*Dans tous ses états
Fondant et enivrant*

LA COUPE GLACÉE 8.

3 boules au choix

LA FOLLE ENVIE

Le mix gourmand de la carte

AVEC LE CAFÉ 11.

AVEC LA COUPETTE 15.

AVEC LE DIGESTIF 15.

MENU DU JOUR

Proposé au déjeuner, du lundi au vendredi

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

JUST ON TIME 15.

Un plat et puis s'en va

LE BON COMPROMIS 19.

Entrée + plat ou plat + dessert

CRAQUAGE BIEN MÉRITÉ 22.

Entrée + plat + dessert

*Appuyer ici pour découvrir
ce que le Chef
vous a concocté*





MENU BAMBINO 11.

Gratuit pour les - de 6 ans*



Poulet croustillant & Frites maison
+
Boule de glace

*à condition qu'un adulte accompagnant l'enfant consomme sur place
et dans la limite d'un menu offert par table.





LARTESIA
Hautement convivial

. DANS LE VERRE .

. COCKTAILS SIGNATURES .



BLOOM 12.

Acidulé & Vivifiant

Hendrick's
Cranberry - Sirop d'orgeat - Romarin



APPLE JAMES 13.

Fruité et Gourmand

Havana Club 7 ans
Jus de pomme - Crème de coco - Agrumes



GINGER STRIP 14.

Frais & Equilibré

Zubrowska - Saint-Germain
Ginger Beer - Citron vert



BLONDY 12.

Exotique & Savoureux

Golden 8
Jus de Passion - Mexican Lime - Citron séché

. APÉRITIFS .

COCKTAILS : Les Grands Classiques	9.
Mojito, Spritz, Piña Colada, Americano et bien d'autres	
MOCKTAIL	8.
Savoureux mix d'Ananas, Orange, Pomme & Kiwi	
RICARD ou PASTIS	5.
LILLET - MARTINI - CAMPARI - PORTO	7.
KIR : Mûre, Pêche ou Cassis	6.

. BIÈRES .



Stella Artois	4.	8.	--
Leffe - Blonde d'abbaye	5.	9.	--
Hoegaarden	5.	9.	--
Pression du moment	5.	9.	--
Desperados	--	--	6.
La Chouffe	--	--	6.
Ambrée du moment	--	--	6.

. SPIRITUEUX .



Gin	8.
Gin Avem - Maison Mounicq	10.
Gin Hendrick's	11.



Rhum	8.
Rhum havana Club 7 ans	10.
Rhum Diplomatico	12.



Whisky	8.
Aberlour Single Malt 10 ans	9.
Chivas 12 ans	10.
Jameson - Whisky Irlandais	9.
Nikka - Whisky Japonais	12.



Vodka	8.
Zubrowka - Bison Grass	9.
Tequila	8.
Tequila 1800 Reposado	10.

SUPP SOFT PREMIUM FEVER TREE +3.

. VINS BLANCS .



Château Piconat	5.	22.
<i>Sec & fruité</i>		
♥ Première douceur de Piconat	6.	24.
<i>Demi-sec & doux</i>		
♥ Chardonnay 100% - IGP Côtes catalanes	6.	25.
<i>Fruité</i>		
Vin du moment	6.	26.
<i>Liquoreux</i>		
Domaine Materne Heagelin Riesling	--	28.
<i>Fruité et minéral</i>		
Domaine Louis Moreau - Petit Chablis	--	32.
<i>Fruité et aromatique</i>		
Moscato d'Asti - Italie	6.	27.
<i>Pétillant, doux et fruité</i>		
Prosecco - Italie	6.	27.
<i>Pétillant, sec et fruité</i>		

. VINS ROSÉS .

Château Piconat - Rosé de Bordeaux	5.	22.
♥ Domaine des Bleuces - Cabernet d'Anjou	5.	24.
Château Ferry Lacombe - IGP Méditerranée ..	6.	25.
San Pieru - Rosé Corse	6.	25.

. VINS ROUGES .



EN TERRES BORDELAISES

Château Piconat - Bordeaux supérieur	5.	25.
Château Pontac Gadet - Médoc		26.
Château Haut Moulin "Vieilles Vignes" - Blaye		28.
Château Pouyanne - Graves	6.	28.
Fleur Bayron - Listrac		28.
♥ Château Clos des Pins - Graves		30.
Château Fourcas Dupré - Listrac		32.
Marquis de Saint-Estèphe	8.	32.
♥ Château Dubard Bel Air - Puisseguin St-Emilion		32.
Château Macquin - St-Georges St-Emilion		32.
Château Coucheroy - Pessac Léognan		36.
Château Coucheroy - Pessac Léognan (37.5cl)		22.
La Petite Tour de Bessan - Margaux		45.
La Réserve de Malartic - Pessac Léognan		46.
Château la Bridane - St Julien		55.
Aurore de Dauzac - Margaux		62.
Château Pipeau - St-Emilion Grand Cru		70.
La Fleur de Haut Bages Liberal - Pauillac		85.
Château Haut Marbuzet - St Estèphe		110.

DANS LE SUD-OUEST

Les Gouyats - IGP Périgord		25.
Glouglou des Gourgoules - Corbières		25.
Les pieds dans le sable - IGP Landes		26.
Plaimont de l'Enfant Roi - Madiran Bio		27.

. VINS ROUGES .



TOUR DE FRANCE

Morgon Domaine de la Bèche - Beaujolais	25.
Domaine Gayda - Flying Solo - IGP Pays d'Oc .	25.
♥ La Bergerie des Centenaires - Costières de Nîmes	27.
Château Rochecolombe - Bio - Côtes du Rhône ...	6. 28.
Kar Magna - Vignerons Catalans - CDR Villages .	28.
Doudet Naudin - Bourgogne	45.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

ITALIE - Notte Rossa Negroamaro	29.
ARGENTINE - Domaine Bousquet - Malbec	6. 29.
ESPAGNE - Bozeto de Exopto - Rioja	31.
ESPAGNE - Vin bio de Valence	31.
♥ ARGENTINE - Festivo - Malbec	32.
CHILI - Reserva Carmenere	34.

. CHAMPAGNES .



Champagne Vézien Brut L'Illustre	8. 55.
Champagne MUMM Brut	-- 75.
Champagne Taittinger Prestige Rosé	-- 110.
Champagne Ruinart Blanc de blancs	-- 170.

. DIGESTIFS .

Manzana - Baileys - Get27	8.
GOLDEN 8 - liqueur de poire	9.
MENTA EGIAZKI	9.
Calvados	8.
Cognac - Armagnac	8.
Cognac - Armagnac d'exception	12.



. SOFTS .

• AVEC BULLES	4.
Coca - Coca 0 - Limonade	
• SANS BULLES	4.
Thé glacé - Jus de fruits	
• PREMIUMS Fever Tree	5.
Ginger beer - Tonic - Orange sanguine	

. EAUX .

Vittel	3.	4.
Perrier Fines Bulles	3.	5.
San Pellegrino	3.	5.



Malongo

. BOISSONS CHAUDES .

Expresso ou décaféiné	2.
Café noisette	2.
Double expresso	4.
Café au lait ou Capuccino	4.
Thé ou Infusion	4.
Irish Coffee	9.

