



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 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.

