



LARTESIA  
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE.

# Partage & Convivialité

Proposé à partir de 18h côté Bar Lounge  
Et disponible à chaque service côté Restaurant

## . LES PLANCHES .

### LA MIXTE 26.

Pour 3/4 personnes

*Jambon & chorizo ibériques*

*Jambon blanc fumé*

*Rillettes de poulet*

*Rosette*

*Fromage de brebis*

*Confiture de cerises noires*

*Guindillas & cornichons*

*Toasts & salade melon pastèque*



### L'IBÉRIQUE 12.

Pour 1/2 personnes

*Jambon & Chorizo*

*Toasts & condiments*

## . LES TAPAS DU CHEF .

🌾 LE CAMEMBERT RÔTI 9.

🌾 LE HOUMOUS 8.

🌾 LES RILLETTES DE POULET 9.

🌾 LA STRACCIATELLA DE BURRATA 9.  
*Huile d olive, tomates confites et toasts*



LES ÉPERLANS 8.  
*Sauce tartare*

LES FINGERS DE POULET PANÉS 9.  
*Sauce cocktail*

🌾 LES ACCRAS DE MORUE 8.  
*Sauce tomatée*

🌾 LA POÊLÉE DE PETITES SÈCHES 8.  
*Piments padron*

CALAMARS À LA ROMAINE 8.  
*Sauce aïoli*



# Plaisir & Générosité

## . LES ENTRÉES .

### **FOIE GRAS MI-CUIT 16.**

*Chutney d oignons rouges & clafoutis aux cerises*

### ♥️ 🌱 **TARTARE DE DORADE EXOTIQUE 11.**

*Crèmeux mangue, coco, gingembre & citron vert*



### **GASPACHO DE SAISON 10.**

*Déclinaison de tomates,  
concombre & pomme Granny Smith*

### **CRUMBLE DE LÉGUMES 9.**

*Mousse de chèvre frais, crumble parmesan  
& ratatouille méditerranéenne*

### 🌱 **COEUR DE CANARD 9.**

*Chorizo & oignon grelots déglacés au xérès*

## . LES SALADES .

### **LA CÉSAR 18.**

*Croustillants de poulet, Salade & tomates,  
Copeaux de parmesan & croûtons, Sauce à l'anchois*



### 🌱 **LA VÉGÉTALE 16.**

*Burrata crémeuse, Légumes marinés et grillés  
Salade & gressins, Vinaigrette huile d'olive & balsamique*

### **LA M. SEGUIN 18.**

*Cabécou rôti & lard grillé, Toast miel & romarin  
Tagliatelles de crudités*

## . LES POISSONS .

### ♥ 🌾 THON SNACKÉ À LA PLANCHA 24.

*Cru à cœur & pané au sésame noir  
Réduction de balsamique, Légumes estivaux  
et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

### 🌾 PAVÉ DE MERLU DES CÔTES BASQUES 24.

*Vierge de légumes et  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

## . LES VIANDES .

### ♥ QUEUE ET JOUE DE BOEUF 25.

*Comme un bourguignon façon Rossini*

*Foie frais poêlé & jus à la bordelaise  
Pommes grenailles et chapelure des sous bois*

### 🌾 DEMI COQUELET 19.

*Façon poulet du dimanche*

*Jus de citron, pommes de terre grenaille & légumes*

### 🌾 MAGRET DE CANARD GRILLÉ 24.

*Entier - Environ 300g*

*Pommes grenailles confites et chapelure des sous bois, Sauce cacao*

### 🌾 SÉLECTION DU BOUCHER 19.

*Environ 250g*

*Frites maison & salade, Sauce béarnaise*

### 🌾 TARTARE DE BOEUF 20.

*Environ 180g*

*Frites maison & salade, Préparé ou non*

### 🌾 LA TRANCHE DE RUMSTEAK GRILLÉE 69.

*Environ 1kg - pour 3/4 personnes*

*Frites maison & salade, Farandoles de sauces*

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



## . LES DESSERTS .

♡ **LA NOISETTE SIGNÉE LOLA 10.**  
*Barbe à papa noisette*



**LE CITRON MERINGUÉ 9.**

**LE TOUT CHOCOLAT 10.**

☺ **PARFAIT GLACÉ AU TURRON CATALAN 9.**  
*Ganache montée à l'amande*  
*Biscuit à la farine de maïs et popcorn*

**LA FOLLE ENVIE**  
*Le mix gourmand de la carte*

**AVEC LE CAFÉ 11.**

**AVEC LA COUPETTE 15.**

**AVEC LE DIGESTIF 15.**

## . LES COUPES GLACÉES .

**BANANA SPLIT 9.**  
*Sponge cake*  
*Banane flambée & Chips de banane*  
*Glaces vanille, fraise & chocolat*



☺ **COUPE LARTESIA 8.**  
*3 boules au choix*

*Parmi nos sorbets & glaces du moment*

# . MENU DU JOUR .

*Proposé au déjeuner du lundi au vendredi  
Uniquement sur ardoise*

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

**15.**

**PLAT UNIQUEMENT**

**19.**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**22.**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

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





## LE COIN DES ENFANTS



### **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.



**SANS GLUTEN**



**PLATS SIGNATURES**

*Des allergies, intolérances  
ou régimes alimentaires particuliers ?\**

*Le Chef se fera un plaisir de  
vous proposer des plats adaptés.*

**\*la liste des allergènes  
est consultable sur demande**





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 &amp; fruité</i>		
Chenin 100% - IGP Pays d'Oc	--	24.
<i>Minéral &amp; aromatique</i>		
Chardonnay 100% - IGP Côtes catalanes .....	6.	25.
<i>Fruité</i>		
♥ Chapeau Melon - VDF - Loire .....	6.	26.
<i>Frais &amp; fruité</i>		
Domaine Materne Heagelin Riesling .....	--	28.
<i>Fruité et minéral</i>		
♥ Château Hehlla - Tokaji Hongrie	6.	28.
<i>Doux &amp; fruité</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.
♥ Château Ferry Lacombe - IGP Méditerranée ..	6.	29.
San Pieru - Rosé Corse .....	6.	29.

# . 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 - Lustrac .....		28.
♥ Château Clos des Pins - Graves .....		30.
Château Fourcas Dupré - Lustrac .....		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

	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 - Côtes du Roussillon Villages .....	28.
	Domaine Bonetto Fabrol "Le Colombier" - AOC Grignan ...	34.
	Les Deux Complices - Côteaux Bourguignons Pinot & Gamay	35.
	Domaine Doudet Naudin - Bourgogne Pinot noir ..	45.
♥	Jean Esprit - AOC Crozes Hermitage .....	49.

### AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

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

## . CHAMPAGNES .



	Champagne Vézien Brut "L'Illustre" .....	8. 55.
	Champagne MUMM Brut .....	-- 75.
	Champagne Vézien Rosé "Celles que j'aime" ....	-- 80.
	Champagne Ruinart Blanc de blancs .....	-- 170.

## . DIGESTIFS .



Get 27 .....	8.
Liqueur GRANDMONT - Menthe glaciale .....	8.
Menta Egiazki - Menthe verte .....	8.
Golden 8 - liqueur de poire & caramel .....	9.
Baileys .....	9.



Cognac - Armagnac .....	8.
Cognac - Armagnac d'exception .....	12.

## . BOISSONS CHAUDES .

### *Café Malongo*

Expresso .....	2.
Décaféiné .....	2.
Café noisette .....	2.
Double expresso .....	4.
Café au lait .....	4.
Capuccino .....	4.
Thé .....	4.
Infusion .....	4.



IRISH COFFEE 10.