

LARTESIA  
Hautelement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

# . LES PLANCHES .

## LA MIXTE 26.

*Pour 3/4 personnes*

*Jambon & Chorizo ibériques*

*Fingers de poulet*

*Rillettes*

*Fromage de brebis*

*Sticks de Mozzarella*

*Beignets de calamars*

*Accras de morue*



## L'ESPAGNOLE 15.

*Pour 1/2 personnes*

*Lomo fumé*

*Pâté au piment d'Espelette*

*Seiches sautées au chorizo, persillade*

*Tortilla*

*Beignets de calamars*

*Pesto rouge & purée de tomates*

# . LES TAPAS DU CHEF .

🌾 **LE CAMEMBERT RÔTI 9.**

**LA STRACCIATELLA 9.**

*Pesto & tomates confites*

**LES FINGERS DE POULET PANÉS 9.**

*Sauce cocktail*

**LES ACCRAS DE MORUE 8.**

*Sauce tartare*

🌾 **LA POÊLÉE DE SEICHES 9.**

*Chorizo & persillade*

**LES CALAMARS À LA ROMAINE 8.**

*Sauce tartare*



## . LES ENTRÉES .



### **L'OEUF MEURETTE 9.**

*Façon grand-mère*

### **LA BRUSCHETTA AUX LÉGUMES 10.**

*Saint-Marcellin rôti*



### **LE TARTARE DE THON-AVOCAT 10.**

*Façon Thaï, vinaigrette au sésame*

### **LE BURGER PULLED PORK 11.**

*Confit à la sauce barbecue*



## . LES SALADES .



### **LA CÉSAR 18.**

*Croustillants de poulet, Salade & tomates confites,  
Copeaux de parmesan & croûtons*



### **LA VÉGÉTALE 16.**

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

### **LA SUD-OUEST 18.**

*Tranche de jambon, gésiers, foie gras  
Salade, tomate & croutons*

## . LES POISSONS .

### 🌾 LE THON SNACKÉ À LA PLANCHA 24.

*Mousseline de panais*

*Poêlée de légumes & pesto rouge*



### 🌾 LES SAINT-JACQUES 26.

*Mousseline de panais; poêlée de légumes*

*Emulsion aux pommes Granny Smith*

### LES GAMBAS POÊLÉES 25.

*Tagliatelles noires de la mer*

*Amandes grillées, sauce bisque*



## . LES VIANDES .

### ♥️ LE BOEUF CONFIT FAÇON ROSSINI 25.

*Pommes grenaille et légumes de saison*

### 🌾 LE QUASI DE VEAU 23.

*Risotto croustillant, brocolis, jus au Chardonnay*

### 🌾 LE MAGRET DE CANARD GRILLÉ 24.

*Entier - Environ 300g*

*Pommes grenaille & légumes de saison*

*Sauce au miel, balsamique et romarin*



### 🌾 L'ONGLET DE BOEUF 19.

*Environ 250g*

*Frites maison & salade*

*Sauce au poivre, au fromage blanc ou curry & menthe*

### 🌾 LE TARTARE DE BOEUF 20.

*Environ 180g*

*Original ou aux saveurs asiatiques*

*Frites maison & salade*



## . LES DESSERTS .

**LA PYRAMIDE DE LARTESIA 10.**

*Au chocolat*



**LE MACARON 9.**

*Aux noisettes*

**LE SABLÉ 9.**

*Au citron meringué*

**LE MOKA 10.**

*Saveur café, tuile d'amande*

**LA TARTELETTE 9.**

*Aux fruits rouges, crème anglaise*

**LE GOURMAND**

**AVEC LE CAFÉ 11.**

**AVEC LA COUPETTE 15.**

**AVEC LE DIGESTIF 15.**

## . LES COUPES GLACÉES .

**GLACES OU SORBETS**

**2 BOULES 6.**

**3 BOULES 8.**

**IRISH COFFEE 10.**

**FRENCH COFFEE 10.**

**CARIBBEAN COFFEE 10.**



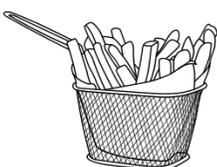


# LE COIN DES ENFANTS



## . 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 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 ou via le QR code*