

LARTESIA
Hautelement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

. LES PLANCHES .

LA MIXTE 26.

Pour 3/4 personnes

*Une sélection de charcuteries fines
et de fromages affinés,
parfaite pour partager*



L'ESPAGNOLE 16.

Pour 1/2 personnes

*Un assortiment de tapas ibériques
Chorizo, olives marinées
et tortilla maison*



. LES TAPAS DU CHEF .

9. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET

Sauce cocktail



CAMEMBERT RÔTI

Nature, à la persillade ou au miel

CALAMARS À LA ROMAINE

Sauce aux épices douces



HOUMOUS MÉDITERRANÉEN

Pois chiches, betterave, feta et huile d'olive

ACCRAS DE MORUE

Sauce tartare



POÊLÉE D'ENCORNETS SAUTÉS

Chipolata et paprika doux

. LES ENTRÉES .

♥ OEUF MEURETTE À LA BORDELAISE 9.

Un classique de la cuisine française, l'œuf poché s'épanouit dans une sauce au vin rouge riche et parfumée, accompagné de lardons et d'oignons confits

TARTINE GOURMANDE AU POULET 10.

Une tartine généreuse inspirée des saveurs rustiques, avec du pain de campagne grillé, du poulet tendre et des légumes croquants



🌾 SAUMON MARINÉ 10.

Un mariage nordique et méditerranéen : saumon mariné relevé par une touche subtile d'agrumes et d'aneth

GOUGÈRE FARCIE AU BŒUF 9.

Inspirée de la Bourgogne, cette gougère au cœur fondant de fromage offre une harmonie entre pâte légère, viande savoureuse et sauce tomate légèrement relevée

🌾 BURRATA CRÉMÉUESE 9.

Et ses légumes de saison marinés dans une vinaigrette délicatement herbacée

. LES SALADES .

LA CÉSAR 17.

Poulet croustillant, Croûtons dorés et sauce crémeuse

LA LANDAISE 18.

Gésiers confits, magret séché et mousse de canard sur un lit de salade croquante

🌾 LA VÉGÉTALE 16.

Burrata crémeuse, Légumes croquants marinés, grillés et relevés d'un filet d'huile d'olive



. LES POISSONS .

THON SNACKÉ 24.

Légèrement saisi pour conserver son cœur fondant et servi accompagné de légumes sublimes



NOIX DE SAINT-JACQUES 26.

Fondantes et sublimes par une délicate huile de truffe et servies avec des légumes croquants

FILET DE DORADE ROYALE 25.

Un classique de la gastronomie française : Dorade moelleuse accompagnée d'une purée lisse d'haricots verts et d'un beurre blanc délicatement citronné



. LES VIANDES .

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne*

BŒUF CONFIT FAÇON ROSSINI 25.

Une interprétation moderne de ce plat emblématique par notre chef avec du bœuf tendre nappé de foie gras et jus corsé

CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 24.

Une ode au terroir avec du confit de canard effiloqué, une crème de foie gras et une touche de patate douce délicatement caramélisée

MÉDAILLON DE POULET FARCI 22.

Le mariage parfait entre la tendreté du poulet fermier et la richesse boisée des champignons sauvages, servi avec une purée onctueuse de céleri

L'ONGLET DE BOEUF 20.

Un plat de bistrot par excellence, où la simplicité rencontre l'authenticité avec une sauce au poivre maison et des frites



RIS DE VEAU POÊLÉ 25.

Un mets raffiné où le ris de veau, doré à la perfection, s'associe à une mousseline douce maison et des carottes glacées au miel



LE TARTARE DE BŒUF 19.

*Choisissez entre la version classique ou une variante asiatique
Servi avec des frites maison et une salade verte*

. LES DESSERTS .

PYRAMIDE DE LARTESIA 11.

Un sommet de gourmandise : mousse au chocolat intense, praliné croustillant et biscuit fondant aux amandes

TARTE TATIN 9.

Un hommage aux sœurs Tatin avec une pomme caramélisée, sublimée par une ganache à la vanille

BROOKIES 10.

Un mélange de brownie et de cookie, twisté avec une touche bretonne au caramel beurre salé, praliné et cacahuètes

ENTREMET AUX AGRUMES 10.

Une fraîcheur acidulée entre mousse citronnée et biscuit génoise

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 9.

Un dessert aérien où la meringue croquante accueille une crème légère et des fruits rouges éclatants.

SAINT-HONORÉ 10.

Un classique de la pâtisserie française alliant pâte feuilletée, choux garnis et chantilly maison

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES

AVEC LE CAFÉ 11.

AVEC LA COUPETTE 15.

AVEC LE DIGESTIF 15.

GLACES OU SORBETS

2 BOULES 6.

3 BOULES 8.

**CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS
OU DAME BLANCHE 10.**

**IRISH, FRENCH
OU CARIBBEAN COFFEE 10.**



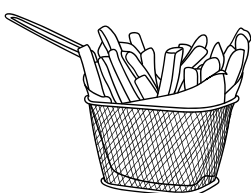


LE COIN DES ENFANTS



. 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

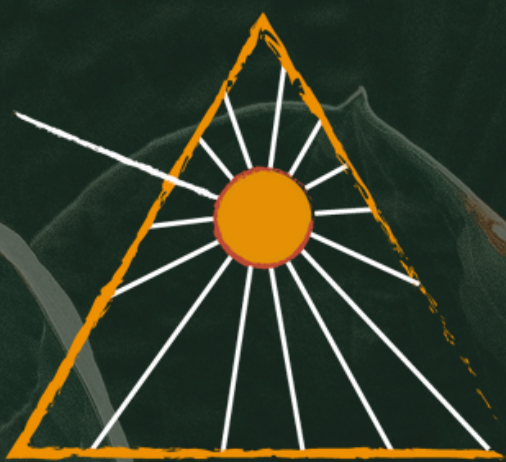


PLATS SIGNATURES

*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*



LARTESIA
Hautement convivial

. DANS LE VERRE .

. COCKTAILS SIGNATURES .

GRAPE ME *Doux & Chaleureux*

10.



16cl

Golden 8
Raisin, Citron,
Sirop de Fraise
Schweppes

LILISIA *Exotique & Pétillant*

11.



16cl

Rhum ambré
Passion, Citron
Sirop d'Orgeat & Framboise
Perrier

VELVET *Élégant & Fruité*

12.



16cl

Gin
Cranberry, Orange
Sirop Fraise & Miel
Citron, Perrier

ALCHIMIST *Acidulé & Equilibré*

12.



16cl

Vodka, St-Germain
Pomme, Citron
Sirop de Gingembre
Perrier

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.



Un favori parmi les grands classiques ?
Adressez-vous à l'équipe !

. MOCKTAIL .

8.

PARADISE

16cl



Ananas
Passion
Crème de coco
Sirop de fraise
Limonade

. APÉRITIFS .

| | | |
|-----------------------------------|------|----|
| RICARD ou PASTIS | 4cl | 5. |
| LILLET | 6cl | 7. |
| MARTINI | 6cl | 7. |
| CAMPARI | 6cl | 7. |
| PORTO | 6cl | 7. |
| KIR : Mûre, Pêche ou Cassis | 10cl | 6. |

. BIÈRES .



| | 25cl | 50cl | 33cl |
|-------------------------------|------|------|------|
| Bière blonde | 4. | 8. | -- |
| Leffe - Blonde d'abbaye | 5. | 9. | -- |
| Hoegaarden blanche | 5. | 9. | -- |
| Triple Karmeliet | 5. | 9. | -- |
| Desperados | -- | -- | 6. |
| La Chouffe | -- | -- | 6. |
| Ambrée du moment | -- | -- | 6. |

. SOFTS .

| | |
|--|----|
| • AVEC BULLES | 4. |
| Coca, Coca 0, Perrier - 33cl | |
| Orangina, Limonade - 25cl | |
| • SANS BULLES | 4. |
| Fuzetea, Jus de fruits - 25cl | |
| • THÉ GLACÉ | 5. |
| Fait maison avec une pincée d'amour - 33cl | |
| • PREMIUMS London Essence | 5. |
| Tonic, Ginger beer - 25cl | |



. EAUX .

| | 0.5l | 1l |
|----------------------------|------|----|
| Vittel | -- | 4. |
| Perrier Fines Bulles | 3. | 5. |

. SPIRITUEUX .

4cl



| | |
|------------------|-----|
| Gin | 8. |
| Generous | 12. |
| Hendrick's | 12. |



| | |
|---------------------------------|-----|
| Rhum - Martinique | 8. |
| Havana 7 ans - Cuba | 10. |
| Pacto Navio - Caraibes..... | 11. |
| Diplomatico - Venezuela | 12. |
| Depaz VSOP - Martinique | 12. |
| Rhum arrangé "de la casa" | 7. |



| | |
|--|-----|
| Whisky - Ecosse | 8. |
| Jack Daniels - USA | 9. |
| Jameson - Irlande | 9. |
| Whisky tourbé | 10. |
| Aberlour Single Malt 10 ans - Ecosse | 12. |
| Chivas 12 ans - Ecosse | 12. |
| Nikka - Japon | 12. |
| Whisky d'exception | 14. |



| | |
|---------------------------------------|-----|
| Vodka | 8. |
| Tequila Olmeca Silver - Mexique | 9. |
| Tequila 1800 Reposado | 12. |

SUPP SOFT LONDON ESSENCE +3.

. VINS BLANCS .



12cl 75cl

| | | |
|---|----|-----|
| ♥ Cuvée Lartesia "Hautement Conviviale" | 5. | 22. |
| <i>Sauvignon, Sec & fruité</i> | | |
| Château de l'Aubrade-Entre-deux-Mers | | 24. |
| <i>Minéral & aromatique</i> | | |
| Chardonnay 100% | 6. | 25. |
| <i>Fruité</i> | | |
| Domaine Materne Heagelin Riesling | | 28. |
| <i>Fruité et minéral</i> | | |
| Château Hehlla - Tokaji Hongrie | 6. | 28. |
| <i>Doux & fruité</i> | | |
| ♥ Domaine Dezat - Pouilly Fumé | | 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 .

12cl 75cl

| | | |
|---|----|-----|
| ♥ Cuvée Lartesia* - Rosé de Bordeaux | 5. | 22. |
| Château Ferry Lacombe - IGP Méditerranée .. | 6. | 29. |
| San Pieru - Rosé Corse | 6. | 29. |

. VINS ROUGES .



| EN TERRES BORDELAISES | 12cl | 75cl |
|--|------|------|
| ♥ Cuvée Lartesia* - Bordeaux supérieur | 5. | 25. |
| Château Pontac Gadet - Médoc | | 26. |
| ♥ Château Pouyanne - Graves | 6. | 28. |
| Fleur Bayron - Lustrac | | 28. |
| Château Clos des Pins - Graves | | 30. |
| Château Fourcas Dupré - Lustrac | | 32. |
| ♥ Château l'Argilus du Roi - Saint-Estèphe | 8. | 32. |
| Château Beauséjour Hostens - Haut-Médoc | | 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 Pipeau - St Emilion Grand Cru | | 52. |
| Château la Bridane - St Julien | | 55. |
| La cuvée "Harmonie" Château l'Argilus du Roi - St-Estèphe .. | | 56. |
| Aurore de Dauzac - Margaux | | 62. |
| La Croix Saint-Vincent - Pomerol | | 75. |
| La Fleur de Haut Bages Liberal - Pauillac | | 85. |
| Château Haut Marbuzet - St Estèphe | | 110. |

♥ Nos coups de cœur

*Château Piconat

TOUR DE FRANCE

12cl 75cl

| | | |
|---|---|-----|
| | Morgon Domaine de la Bèche - Beaujolais | 25. |
| | Domaine Gayda - Flying Solo - IGP Pays d'Oc | 25. |
| ♥ | Château Rochecolombe - Bio - Côtes du Rhône | 28. |
| ♥ | L'Optimiste Chemin des rêves - Pic Saint Loup | 30. |
| | Domaine Bonetto Fabrol - AOC Grignan les adhémars . | 34. |
| | Henri BONNERUE - Bourgogne Pinot noir | 45. |

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

12cl 75cl

| | | |
|---|---|--------|
| | ITALIE - Notte Rossa Negroamaro | 29. |
| ♥ | ARGENTINE - Domaine Bousquet - Malbec | 6. 29. |
| | ARGENTINE - Festivo - Malbec | 32. |
| | CHILI - Reserva Carmenere | 34. |

. CHAMPAGNES .

12cl 75cl

| | | |
|---|--|---------------------|
| ♥ | Champagne Vézien Brut "L'Illustre" | 8. ⁸ 55. |
| | Champagne Vézien Brut Magnum "L'Illustre" .. | -- 110. |
| ♥ | Champagne Vézien Rosé "Celles que j'aime" | -- 80. |
| | Champagne Michel Gonet Blanc de Noirs | -- 90. |
| | Champagne Ruinart Blanc de blancs | -- 170. |
| | Magnum Champagne Ruinart Blanc de blancs .. | -- 300. |

♥ Nos coups de cœur

*Château Piconat

. DIGESTIFS .



4cl

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.