

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.**



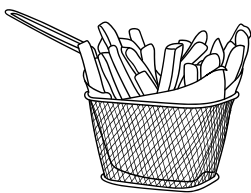


# LE COIN DES ENFANTS



## . 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*