

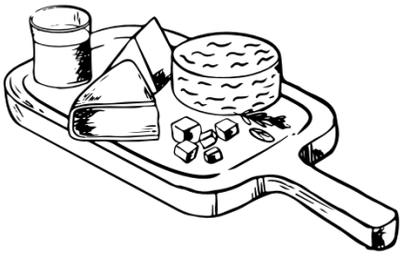
LARTESIA  
Hautelement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

## . LES PLANCHES .

### LA MIXTE 22.

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



### LES FRITURES 20.

Un assortiment de beignets de calamars,  
d'accras de morue, de croquetas,  
Mozzarella et frites maison,  
servis avec un duo de sauces cocktail & tartare

## . LES TAPAS DU CHEF .

### 9. L'UNITÉ

**FINGERS DE POULET**  
*Sauce tartare*

**CAMEMBERT RÔTI**  
*Nature, à la persillade ou au miel*

**BEIGNETS DE CALAMARS & ACCRAS DE MORUE**  
*Sauce tartare*

♡ **HOUMOUS MÉDITERRANÉEN**  
*Betterave, feta et huile d'olive*

♡ **TACOCÉAN**  
*Tacos mexicains au thon*



**POÊLÉE TERRE-MER**  
*Encornets sautés, chipolatas et paprika doux*

🌾 **LÉGUMES MARINÉS**  
*À l'huile d'olive vierge*

## . LES ENTRÉES .



9.



### ŒUF MEURETTE AU SAUVIGNON

*Revisité avec élégance  
dans une sauce parfumée au vin blanc*

9.



### GASPACHO DE TOMATE & FRAISE BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO

*Alliance fraîche et gourmande aux notes ensoleillées*

10.



### SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET AGRUMES

*Délicatement parfumé, pour une entrée toute en finesse*

10.

### WRAP DE PORC CONFIT FAÇON « PULLED PORK »

*Fondant et savoureux, relevé d'un assaisonnement maison*

10.



### CARPACCIO DE BŒUF RÔTI

*Servi avec des copeaux de parmesan  
et une vinaigrette aux câpres*

## . LES SALADES .



18.

### LA CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

*Croquante, généreuse et gourmande*

17.



### LA VÉGÉTALE À LA BURRATA CRÉMEUSE

*Un bouquet de fraîcheur aux mille saveurs*

## . LES SUGGESTIONS DE LA MER .



### 🌾 THON SNACKÉ 25.

*Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison  
Sauce au beurre blanc*

### 🌾 SAUMON MI-CUIT À LA PLANCHA 25.

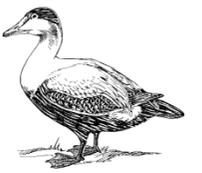
*Mayonnaise maison à l'oseille et pesto rouge*

### ♥️ LINGUINE TERRE-MER 24.

*Coques et pancetta s'harmonisent  
dans une sauce marinrière crémeuse*

## . LES INSPIRATIONS TERROIR .

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



### ♥️ AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES 25.

*Tendre à souhait  
Servi avec une garniture et une sauce de saison*

### ♥️ CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 24.

*Effiloché de canard confit, crème de foie gras,  
pommes paillasson et légumes croquants*

### BROCHETTE DE CŒURS DE CANARDS 24.

*Grillés à la persillade,  
Servie sur une tranche de pain de campagne toastée  
Accompagnée de pommes grenaille et de roquette*

### 🌾 ONGLET DE BŒUF 21.

*Frites maison, salade fraîche  
Sauce à l'échalote et au vin rouge*

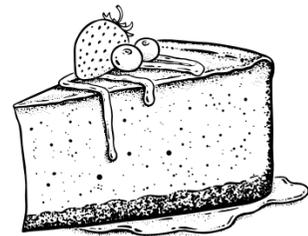
### RIS DE VEAU DORÉS À LA PLANCHA 25.

*Purée de pommes de terre  
et carottes glacées au jus*

### 🌾 TARTARE DE BŒUF 20.

*Classique ou version asiatique,  
Accompagné de frites maison et de salade fraîche*

# . LES DOUCEURS .



## ♥ PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 11.

*Gourmandise fondante pour les amateurs de cacao*

## CHARLOTTE AUX FRAISES DES BOIS 10.

*Délicate et fruitée, un dessert de saison*

## BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ PRALINÉ ET CACAHUÈTES 10.

*Une explosion de textures et de saveurs*

## ENTREMET MYRTILLES ET CITRON VERT 9.

*Une fraîcheur acidulée sur un lit de douceur*

## DÔME À LA PISTACHE 9.

*Une coque veloutée qui cache un cœur tendre*

## DUO DE FROMAGES AFFINÉS 8.

*Accompagnés d'une confiture de fruits rouges*

## ASSORTIMENT DE GOURMANDISES

AVEC LE CAFÉ 11.

AVEC LA COUPETTE 15.

AVEC LE DIGESTIF 16.



## 🌾 GLACES OU SORBETS

2 BOULES 6.

3 BOULES 8.

## CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS OU DAME BLANCHE 10.

## IRISH, FRENCH OU CARIBBEAN COFFEE 10.

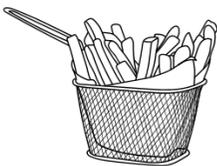


# LE COIN DES ENFANTS



## . 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*