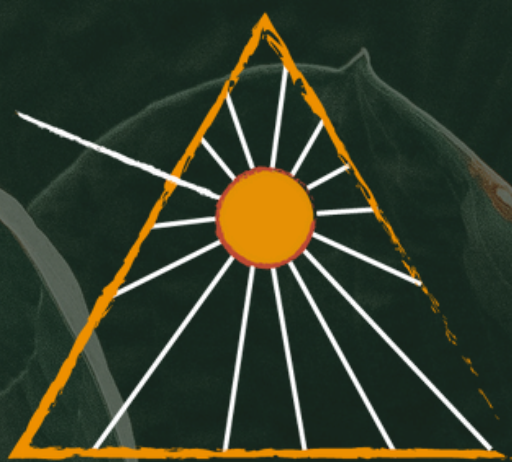




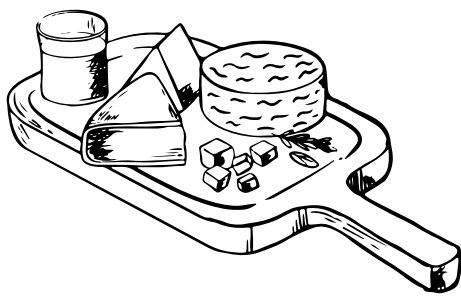
LARTESIA
Hautement convivial

. 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

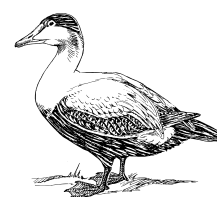


LINGUINE TERRE-MER 24.

*Coques et pancetta s'harmonisent
dans une sauce marinière 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.

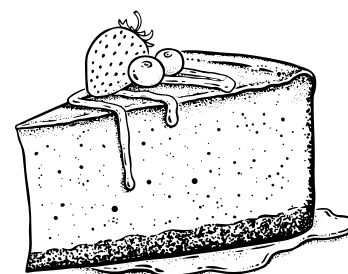
*Purée de pommes de terre
et carottes glacées au jus*



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.

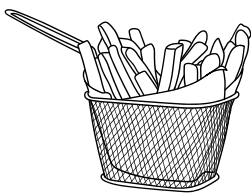


LE COIN DES ENFANTS



. 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

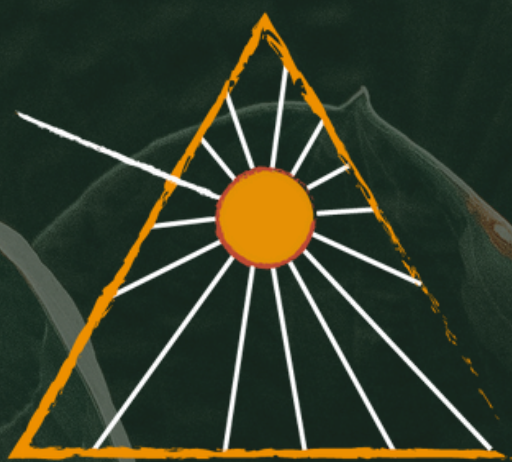


PLATS SIGNATURES

*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*



LARTESIA
Hautement convivial

. DANS LE VERRE .

. COCKTAILS SIGNATURES .

SUNSET BLOOM *Doux & Chaleureux*



16cl

Vodka, St-Germain
Citron, Ananas
Sirop de Fraise
Perrier

TONIC MUSE *Elegant & Pétillant*



16cl

Martini blanc
Orange, Citron
Sirop de Framboise
Tonic London essence

GENÉVRIER DE TURIN *Acidulé & Equilibré*



16cl

Gin, Italicus
Citron
Sirop de Rose
Tonic London Essence

CALYPSO *Exotique et fruité*



16cl

Rhum ambré,
Citron
Sirop de Rose & Framboise
Perrier

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.



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

. MOCKTAIL .

9.

GOLDEN
DRIFT
16cl



Passion
Citron
Noix de coco
Vanille
Perrier

. 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

Mira blonde	4.	8.	--
IPA Gosse	5.	9.	--
Mira blanche	5.	9.	--
Leffe - Blonde d'abbaye	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.
Hendrick's	11.
Generous	12.



Rhum - Martinique	8.
Havana 7 ans - Cuba	10.
Pacto Navio - Caraibes.....	11.
Diplomatico - Venezuela	12.
Depaz VSOP - Martinique	12.



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



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 AOC	5.	25.
	Château Pontac Gadet - Médoc		26.
	Fort du Roy - Haut-Médoc		26.
♥	Château Pouyanne - Graves	6.	28.
	Fleur Bayron - Lustrac		28.
	Château Guitignan - Moulis en Médoc		29.
	Château Clos des Pins - Graves		30.
	Château Fourcas Dupré - Lustrac		32.
♥	Prieuré d'Albe - Saint-Estèphe	8.	32.
	Château Macquin - St-Georges St-Emilion		32.
	Prieuré d'Albe - Saint-Estèphe		33.
	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 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 FRANCE12cl75cl

	Morgon Domaine de la Bèche - Beaujolais	25.
	Domaine Gayda - Flying Solo - IGP Pays d'Oc	25.
	Cuvée "O" - Sans Soufre ajouté - Bio - Luberon ...	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 FRONTIÈRES12cl75cl

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

. CHAMPAGNES .12cl75cl

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

♥ Nos coups de cœur *Château Piconat

. DIGESTIFS .



4cl

Get 27 - Get 31	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.