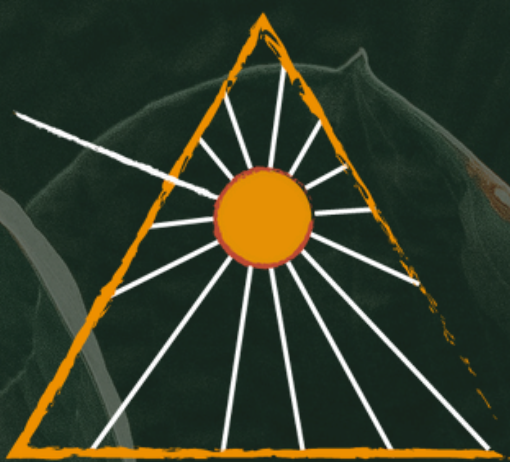




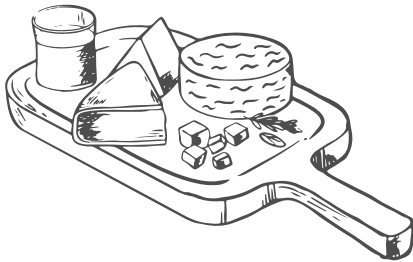
LARTESIA
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

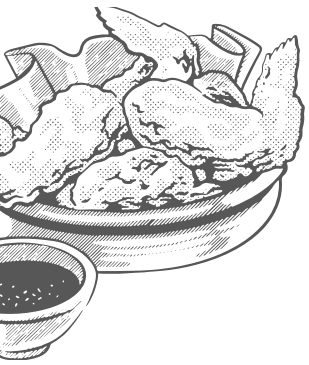
- 🌾 Assortiment de charcuteries espagnoles
et de Cabécou
à partager en duo



. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS *Sauce cocktail*

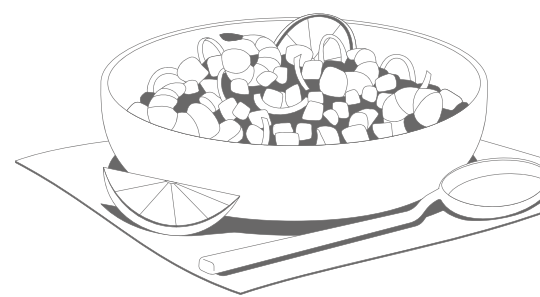


- 🌾 CAMEMBERT RÔTI
Nature, au miel ou en persillade

BEIGNETS DE CALAMARS & ACCRAS DE MORUE *Sauce tartare*

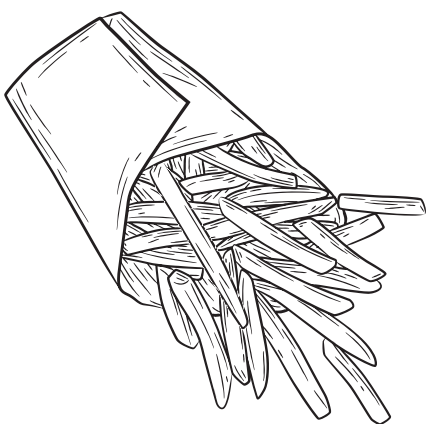
HOUMOUS DE POIS CHICHE *Crémeux et onctueux*

- 🌾 CEVICHE DE DORADE
Saveurs sud-américaines



CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE *Et sticks de mozzarella fondants*

CASSOLETTE TERRE-MER *Calamars sautés & chipolatas, sauce tomate*

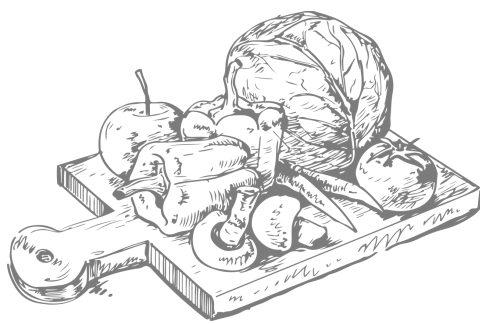


- 🌾 LÉGUMES MARINÉS
Rôtis aux épices douces

5.

- 🌾 BOL DE FRITES MAISON
Juste pour le plaisir

. LES ENTRÉES .



8.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Oeuf parfait & croustillant de lard

9.

SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES

Saveurs d'Asie

9.

TERRINE DE CANARD MAISON

Vinaigrette aux câpres & tomates séchées

9.

BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO

Focaccia

. 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 .



🌾 PAVÉ DE THON À LA PLANCHA 25.

*Ecrasé de pommes de terre et légumes
Sauce Charmoula*

🌾 SOLE GRILÉE À LA PLANCHA 24.

Ecrasé de pommes de terre et légumes

. LES INSPIRATIONS TERROIR .

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne*



💖 🌾 AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES 25.

*Tendre à souhait
Servi avec pommes grenaille et légumes rôtis*

💖 CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 25.

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

💖 AJI DE GALLINA 23.

*Spécialité péruvienne
Poulet mijoté aux épices douces et riz parfumé*

🌾 ONGLET DE BŒUF 250G 21.

*Frites maison, salade fraîche
Sauce au poivre*

RIS DE VEAU POÊLÉS 25.

*Purée de pommes de terre,
crème aux champignons de Paris et légumes*

🌾 TARTARE DE BŒUF 20.

*Classique ou Italien,
Accompagné de frites maison et de salade fraîche*

. LES DOUCEURS .



PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 11.

Intense et fondante

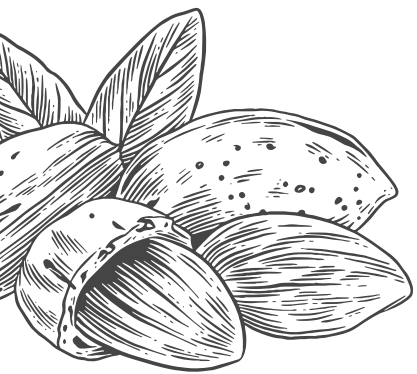
CHARLOTTE FAÇON TIRAMISU 11.

Légère et gourmande



BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ 10.

Praliné & Cacahuètes



TARTELETTE BOURDALOUE 9.

Poire Amande

MACARON AUX FRUITS ROUGES 10.

Raffiné et acidulé



TRIO DE FROMAGES AFFINÉS 10.

Accompagnés d'une confiture



GLACES OU SORBETS

2 BOULES 6.

3 BOULES 8.

**CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS
OU DAME BLANCHE 9.**

**IRISH, FRENCH
OU CARIBBEAN COFFEE 11.**



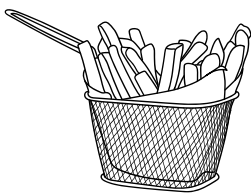


LE COIN DES ENFANTS



. 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

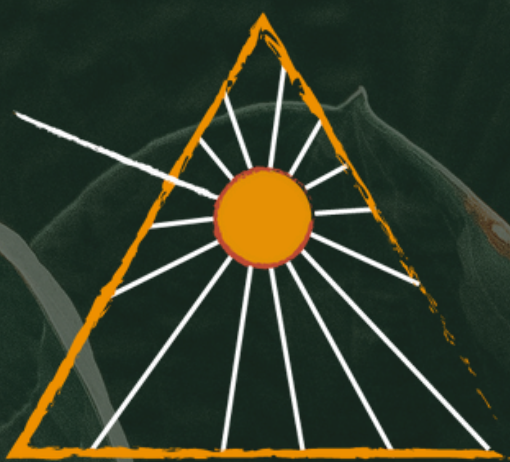


PLATS SIGNATURES

*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 .

SWEET HEAT *Doux & Chaleureux*

11.



16cl

Fireball,
Citron vert
Jus de pomme
Jus d'ananas
Chantilly de Whisky

BERRY BOTANIST *Elegant & Pétillant*

10.



16cl

Gin - Cointreau
Citron
Framboise
Perrier

PEARLY LAGOON *Exotique et Fruité*

12.



16cl

Rhum - Cachaça
Jus de passion
Jus d'orange
Jus d'ananas
Citron - Top coco pêche

HARVEST MARTINI *Gourmand et Onctueux*

11.



16cl

Liqueur de café
Sirop de citrouille épicé
Crème
Miel

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.



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

. MOCKTAIL .

9.

RED
AMBER

16cl



Jus de Cranberries
Pulco
Orange
Sirop de Cannelle

. 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.	--
Tripel 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.
Hendrick's	11.
Generous	11.
The Botanist	12.



Rhum - Martinique	8.
Havana 7 ans - Cuba	10.
Pacto Navio - Caraibes.....	11.
Diplomatico - Venezuela	12.
Depaz VSOP - Martinique	12.
Rhum Clément VSOP - Martinique	12.
Zacapa Grande Reserva- Guatemala	13.
Santa Theresa 1796 - Venezuela	14.



Whisky - Ecosse	8.
Aberlour Single Malt 10 ans - Ecosse	10.
Chivas Regal Blended 12 ans - Ecosse	10.
Four Roses (Bourbon) - USA	10.
Nikka - Japon	12.
Macallan S.Malt Double Cask12 ans - Ecosse ..	14.
Ardberg Single Malt Tourbé 10 ans - Ecosse....	12.
Jamson - Irlande	9.
Jack Daniels - USA	9.



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

♥	Cuvée Lartesia* - AOC Bordeaux	5.	24.
	Château Pontac Gadet - Médoc		26.
	Fort du Roy - Haut-Médoc		26.
♥	Château Pouyanne - Graves	6.	28.
	Château Guitignan - Moulis en Médoc		29.
	Fleur Bayron - Lustrac		30.
	Château Tour Bel Air - Montagne St-Emilion ..		31.
	Château Clos des Pins - Graves		32.
	Château de Coudot - Haut Médoc cru Artisan ..		32.
	Château Macquin - St-Georges St-Emilion		32.
♥	Prieuré d'Albe - Saint-Estèphe	8.	34.
	Château Coucheroy - Pessac Léognan		36.
	Château Coucheroy - Pessac Léognan (37.5cl)		22.
	La Petite Tour de Bessan - Margaux		45.
	Château Bardins - Bio - Pessac Léognan		52.
	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		92.

♥ 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.
	Cuvée "O" - Sans Soufre ajouté - Bio - Luberon ...	25.
♥	Château Rochecolombe - Bio - Côtes du Rhône	28.
♥	L'Optimiste Chemin des rêves - Pic Saint Loup	32.
	Domaine Bonetto Fabrol - AOC Grignan les adhémars .	32.
	Henri BONNERUE - Bourgogne Pinot noir	55.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

12cl 75cl

	ITALIE - Notte Rossa Negroamaro	29.
♥	ARGENTINE - Domaine Bousquet - Malbec	7. 32.
	CHILI - Reserva Carmenere	34.

. CHAMPAGNES .

12cl 75cl

♥	Champagne Vézien Brut "L'Illustre"	8. ⁸ 55.
	Magnum Champagne Vézien Brut "L'Illustre"	110.
	Champagne Ruinart Blanc de blancs	170.
	Magnum Champagne Ruinart Blanc de blancs	300.

. DIGESTIFS .



4cl

Get 27 - Get 31	7.
Menta Egiazki - Menthe verte	9.
Golden 8 - liqueur de poire & caramel	8.
Baileys	7.
 Cognac VSOP - Maison Paul Monier	9.
Cognac XO - Maison Paul Monier	12.
Armagnac	9.
Armagnac - De Montal	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 11.