

LARTESIA

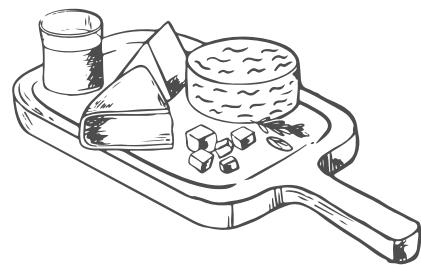
Hautement convivial

DANS L'ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

⌚ Assortiment de charcuteries espagnoles et de Cabécou



. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS *Sauce cocktail*

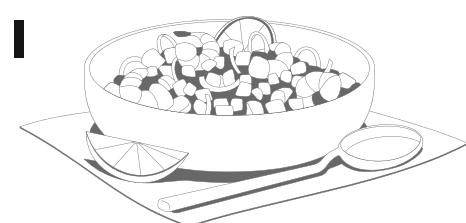


⌚ CAMEMBERT RÔTI
Nature, au miel ou en persillade

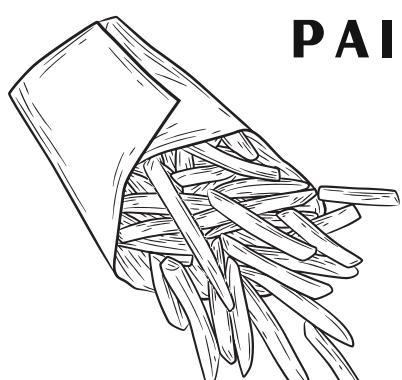
ÉPERLANS FRITS *Sauce aïoli*

CRÈME ONCTUEUSE DE FETA *Pain grillé*

❤️⌚ TARTARE DE DORADE MAHI-MAHI
Saveurs tahitiennes au lait de coco



ARANCINI *Sauce tomate*



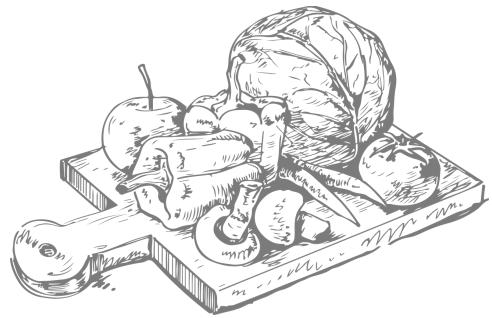
PAIN BAO DE POULET CROUSTILLANT *Aux légumes croquants*

⌚ LÉGUMES MARINÉS
À l'huile d'olive

5.

⌚ BOL DE FRITES MAISON

. LES ENTRÉES .



9.

VELOUTÉ DE PANAIS

Aux noisettes torréfiées et son pain de campagne

9.

-SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES

Chantilly à l'aneth citronnée

10

♥ TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU PORTO

Chutney de figues

9.

STRACCIATELLA AU PESTO ROSSO

Sur focaccia dorée & parfumée

. 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 24.

*Purée de pommes de terre
Sauce au beurre blanc*

⌚ FILET DE DORADE 25.

Purée onctueuse et légumes croquantes

. LES INSPIRATIONS TERROIR .

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne*



⌚ AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES 23.

*Tendre à souhait
Servi avec pommes grenaille et légumes du marché*

⌚ CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 25.

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

⌚ PASTEL DE CHOCLO 21.

*Spécialité chilienne
Mijoté de bœuf et poulet aux épices douces sur lit de maïs*

⌚ ONGLET DE BŒUF 250G 21.

*Frites maison, salade fraîche
Sauce fourme d'ambert*

RIBS DE PORC MARINÉS 20.

*Frites en persillade
Sauce barbecue*

⌚ TARTARE DE BŒUF 20.

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

. LES DOUCEURS .



PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 10.

Intense et fondante

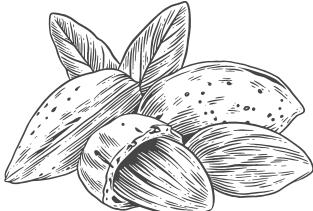
DOUCEUR AU SPÉCULOS 10.

Chocolat blanc caramélisé



BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ 10.

Praliné & Cacahuètes



TARTELETTE FAÇON PINA COLADA 10.

Crème de coco & morceaux d'ananas

DÔME VANILLE FRAMBOISE 11.

Coque rose croustillante



TRIO DE FROMAGES AFFINÉS 9.

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.**



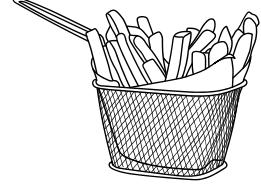


LE COIN DES ENFANTS



. 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 au minimum une entrée et un plat à la carte.
Dans la limite d'un menu offert par table,
et non cumulable avec les offres en cours*



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*