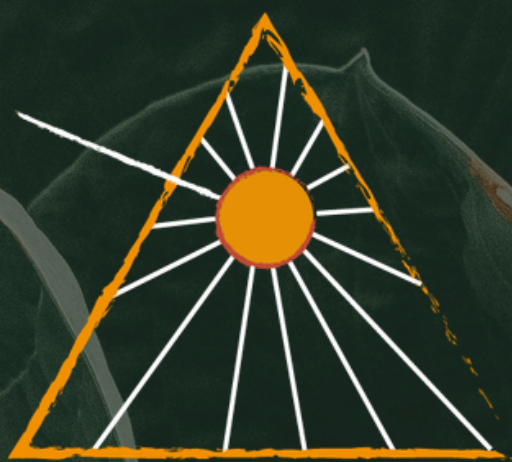




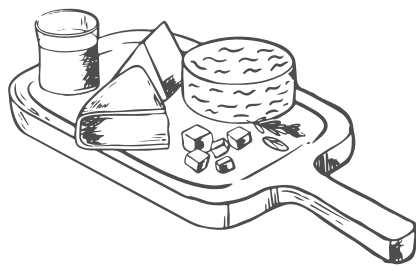
LARTESIA
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

- 🌾 Assortiment de charcuteries espagnoles
et de Cabécou

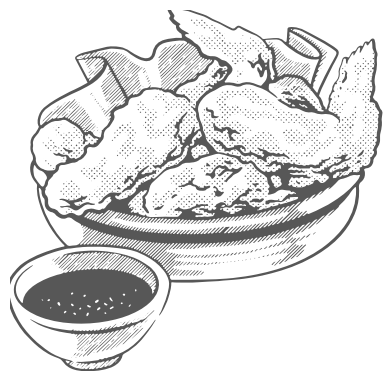


. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS

Sauce cocktail



CAMEMBERT RÔTI

Nature, au miel ou en persillade

ÉPERLANS FRITS

Sauce aïoli

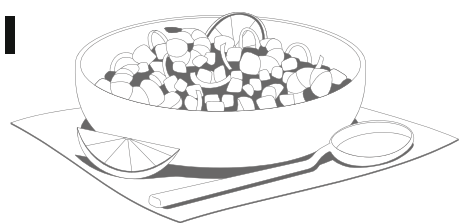
CRÈME ONCTUEUSE DE FETA

Pain grillé



TARTARE DE DORADE MAHI-MAHI

Saveurs tahitiennes au lait de coco

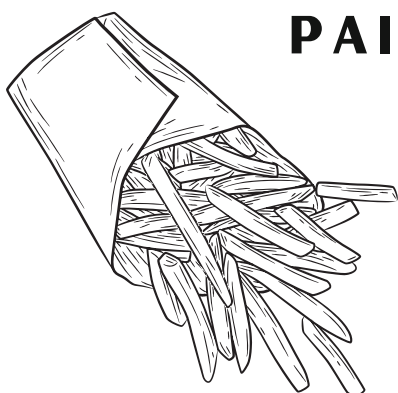


ARANCINI

Sauce tomate

PAIN BAO DE POULET CROUSTILLANT

Aux légumes croquants



LÉGUMES MARINÉS

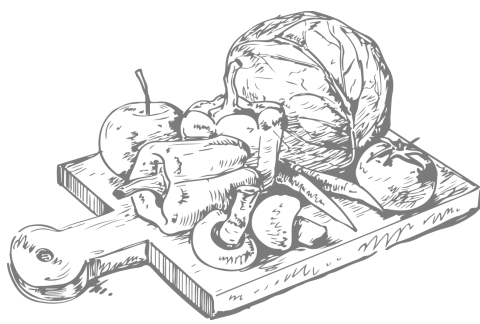
À l'huile d'olive

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 paillasson 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.**

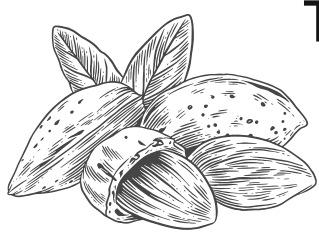
Intense et fondante

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.**



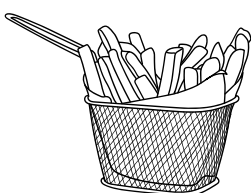


LE COIN DES ENFANTS



. 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

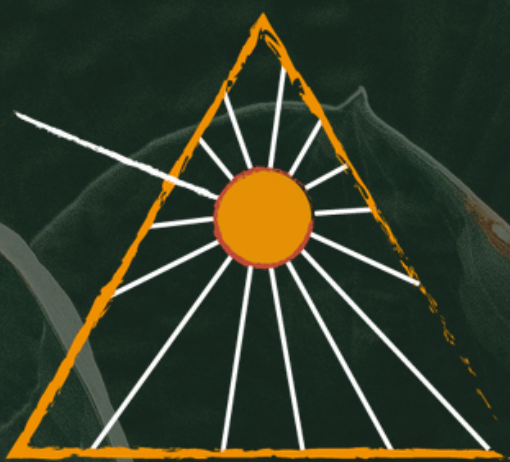


PLATS SIGNATURES

*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*



LARTESIA
Hautement convivial

. DANS LE VERRE .

. COCKTAILS SIGNATURES .

SOLARA *Gourmand & Explosif*

11.



Gin infusé au romarin
Jus d'abricot
Citron vert

16cl

ALTITUDE *Doux & Élégant*

11.



Amaretto
Cognac Paul Monier
Citron, Sucre & Lait

16cl

BASILIUM *Acidulé & Exotique*

12.



Rhum ambré
Jus ananas, Jus de passion
Citron vert, Basilic
Émulsion au Curry

16cl

NOVA *Généreux et Puissant*

12.



Vodka, St Germain,
Jus d'ananas, Jus de citron
Sirop de fraise & gingembre

16cl

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.



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

. MOCKTAIL .

9.

Frais & Épicé

ZEPHIR

16cl



Jus d'ananas
Jus de pomme
Sirop de cannelle
Gingembre
Twist pimenté

. APÉRITIFS .



SANGRIA - Rouge Maison (12cl)	12cl	7.
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

Bière blonde	4.	8.	--
IPA Gosse	5.	9.	--
Hoegaarden blanche	5.	9.	--
Tripel Karmeliet	5.	9.	--
Desperados	--	--	6.
La Chouffe	--	--	6.
Ambrée du moment	--	--	6.

. SOFTS .

• MOCKTAIL ZEPHIR	9.
Jus d'ananas, Jus de pomme, Sirop de cannelle Gingembre, Twist pimenté	
• AVEC BULLES	4.
Coca, Coca 0, Perrier, Orangina, - 33cl Limonade - 25cl	
• SANS BULLES	
Thé glacé maison, Jus de fruits - 25cl	
• JUS D'ORANGE PRESSÉ	6.
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.
Diplomatico - Venezuela	12.
Depaz VSOP - Martinique	12.
Rhum Clément VSOP - Martinique	12.
Zacapa Grande Reserva- Guatemala	13.

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



Vodka	8.
Tequila Olmeca Silver - Mexique	9.

SUPP SOFT LONDON ESSENCE +3.

. VINS BLANCS .



12cl 75cl

♥	Cuvée Lartesia "Hautement Conviviale"	5.	22.
	<i>Sauvignon, Sec & fruité</i>		
	Chateau Haut Pasquet - Entre-deux-Mers		24.
	<i>Minéral & aromatique</i>		
	Chardonnay 100%	6.	25.
	<i>Fruité</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.
♥	Terre des Oliviers - AOC Côte de Provence ...	6.	29.
	San Pieru - Rosé Corse	6.	29.

. VINS ROUGES .



EN TERRES BORDELAISES

♥	Cuvée Lartesia* - AOC Bordeaux	5.	24.
	Château Pontac Gadet - Médoc		26.
♥	Château Pouyanne - Graves	6.	28.
	Château Guitignan - Moulis en Médoc		29.
	Fleur Bayron - Listrac		30.
	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 Tour Bel Air - Montagne St-Emilion		34.
	Château Coucheroy - Pessac Léognan		38.
	Château Coucheroy - Pessac Léognan (37.5cl)		22.
	Château Bardins - Bio - Pessac Léognan		52.
	Château Pipeau - St Emilion Grand Cru		52.
	Petite Tour de Bessan - Margaux		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.

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 - Bardolino DOC 29.

♥ ARGENTINE - Domaine Bousquet - Malbec 7. 32.

. CHAMPAGNES . 12cl 75cl

♥ Champagne Vézien Brut "L'Illustre" 8.⁸ 60.

Magnum Champagne Vézien Brut "L'Illustre" 110.

Champagne Ruinart Blanc de blancs 170.

Magnum Champagne Ruinart Blanc de blancs 320.

♥ Nos coups de cœur

*Château Piconat

. 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 Massaya Bio par Café Richard

Expresso	2.
Décaféiné	2.
Café noisette	2.
Double expresso	4.
Café au lait	4.
Capuccino	4.
Thé	4.
Infusion	4.



IRISH COFFEE 11.