

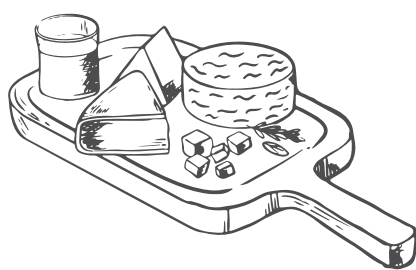
LARTESIA
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

- 🌾 Assortiment de charcuteries et Cabécou
Confiture de cerises noires

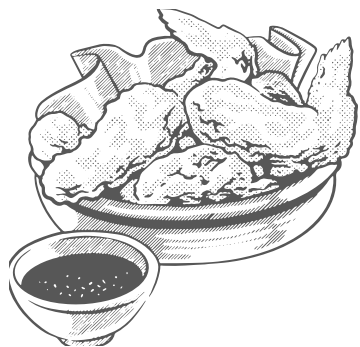


. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS

Sauce cocktail



- 🌾 **CAMEMBERT RÔTI**

Nature, au miel ou en persillade

BEIGNETS DE CREVETTES

Sauce aioli

CRÈME ONCTUEUSE DE FETA

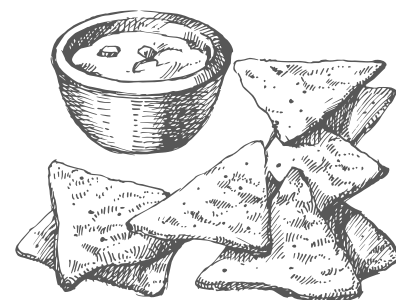
Pain grillé

- 🌾 **TARTARE DE DORADE LECHE DE TIGRE**

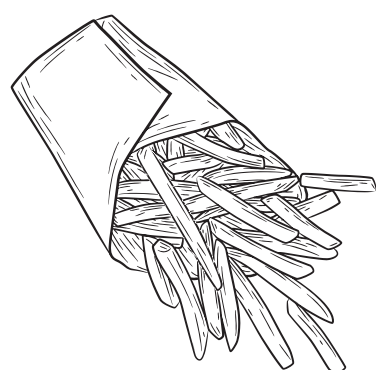
Sauce acidulée au lait de coco

GUACAMOLE & NACHOS

Crème cheese



- ♥ **HOT DOG DU SUD-OUEST**
Éffiloché de canard et oignons confits



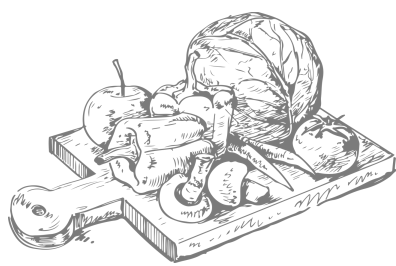
- 🌾 **LÉGUMES MARINÉS**

À l'huile d'olive

5.

- 🌾 **BOL DE FRITES MAISON**

. LES ENTRÉES .



9.

🌿 GASPACHO ESTIVAL

Tomate, pastèque, fraise et émietté de feta

9.

🌿 SAUMON MARINÉ

Chantilly à l'aneth citronnée

11

💖 TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Au Lillet blanc

9.

🌿 BURRATA CRÉMEUSE

Pesto de petits pois, crumble aux noix

. LES SALADES .



18.

LA CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Croquante, généreuse et gourmande

18.

🌿 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.

*Purée au lait de coco, légumes rôtis
Sauce Miso*

🌾 SAUMON MI-CUIT 24.

*Purée onctueuse et légumes croquants
Sauce Miso*

. LES INSPIRATIONS TERROIR .

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne*



🍷🌾 AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES 23.

*Tendre à souhait
Servi avec pommes de terre et légumes du marché*

🍷 CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 25.

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

🍷 BURGER DE BŒUF "CHACARERO" 21.

Spécialité de Santiago de Chili

🌾 ONGLET DE BŒUF 21.

*Frites maison dorées, salade fraîche
Sauce Chimichurri*

🌾 RIBS DE PORC MARINÉS 21.

*Cuisson lente 8 heures
Frites en persillade
Sauce barbecue*

🌾 TARTARE DE BŒUF 21.

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

. LES DOUCEURS .

♥ **PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 10.**

Intense et fondante

DOUCEUR AU SPÉCULOS 11.

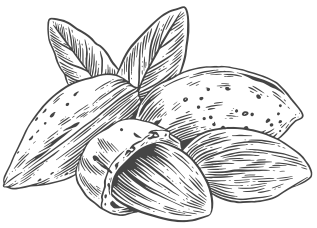
Chocolat blanc caramélisé

♥ **BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ 10.**

Praliné & Cacahuètes

ÉCLAT AUX POMMES 10.

*Pommes façon tatin, caramel croustillant pop-corn
Crème fouettée au miel*



DÔME EXOTIQUE 10.

Mousse passion, gelée de framboises, sablé mangue

🌾 **DUO DE FROMAGES AFFINÉS 8.**

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.**



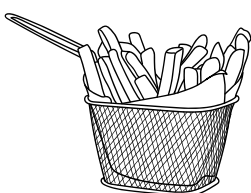


LE COIN DES ENFANTS



. 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

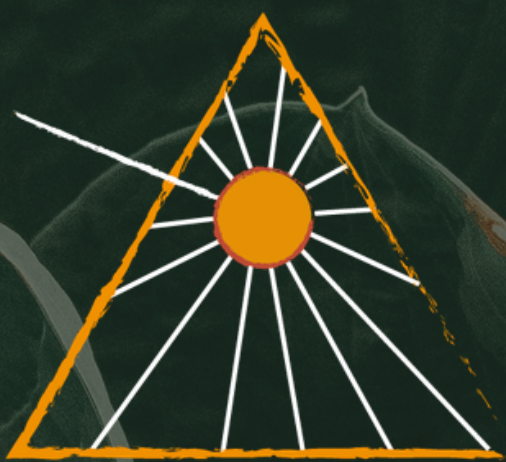


PLATS SIGNATURES

*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 .

WILLIAM *Gourmand & Explosif*

12.



Gin
Liqueur de pomme
Sirop de kiwi
Citron vert

16cl

JOSÉPHINE *Doux & Élégant*

12.



Golden 8
Sirop de vanille
Jus de pomme
Citron jaune

16cl

FRANCKY *Fruité & Exotique*

12.



Rhum
Liqueur d'amande
Jus de pêche
Citron vert

16cl

MAGGIE *Acidulé et Puissant*

12.



Vodka infusée à la verveine
Jus de cranberry
Sirop de cerise

16cl

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.



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

. MOCKTAIL .

9.

Frais & Gourmand

SAPHIR

16cl



Jus d'abricot
Jus de cranberry
Sirop d'orgeat
Citron jaune

. APÉRITIFS .



SANGRIA - Blanche Maison (12cl)	12cl	7.
AMÉRICANO	6cl	7.
RICARD ou PASTIS	4cl	5.
LILLET	6cl	7.
LILLET TONIC	12cl	10.
MARTINI / CAMPARI	6cl	7.
PINEAU DES CHARENTES - Domaine le Palin ..	6cl	7.
PORTO / SUZE	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 SAPHIR 9.
 Jus d'abricot, Jus de cranberry, Sirop d'orgeat,
 Citron jaune

• AVEC BULLES 4.
 Coca, Coca 0, Perrier, Orangina, - 33cl
 Limonade - 25cl

• SANS BULLES
 Thé glacé maison - 25cl 5.
 Jus de fruits - 25cl 4.



• JUS D'ORANGE PRESSÉ 6.
 Fait maison avec une pincée d'amour - 33cl

• PREMIUMS | London Essence 5.
 Tonic, Ginger beer - 25cl

. EAUX .

Vittel 4.
 Perrier Fines Bulles 5.

. SPIRITUEUX .

4cl



Gin	8.
Hendrick's	10.
Generous	11.
Bombay Sapphire	11.

Rhum - Martinique	8.
Kraken - Iles vierges américaines	11.
Diplomatico - Venezuela	11.
Depaz VSOP - Martinique	12.
Rhum Clément VSOP - Martinique	12.
Zacapa Grande Reserva- Guatemala	13.

Whisky - Ecosse	9.
Aberlour Single Malt 10 ans - Ecosse	10.
Chivas Regal Blended 12 ans - Ecosse	10.
Ardberg Single Malt tourbé 10 ans - Ecosse .	12.
Nikka - Japon	12.
Macallan S.Malt Double Cask 12 ans - Ecosse .	14.

Jack Daniels - USA	10.
--------------------------	-----

Vodka	8.
Tequila 1800 - Mexique	9.



SUPP SOFT LONDON ESSENCE +3.

. VINS BLANCS .



12cl 75cl

- ♥ Cuvée Lartesia "Hautement Conviviale" 5. 22.
Sauvignon, Sec & fruité
- Chateau Haut Pasquet - Entre-deux-Mers 24.
Minéral & aromatique
- Chardonnay 100% 6. 25.
Fruité
- Château Hehlla - Tokaji Hongrie 6. 28.
Doux & fruité
- ♥ Domaine Dezat - Pouilly Fumé 32.
Fruité et aromatique
- ♥ Moscato d'Asti - Italie 6. 27.
Pétillant, doux et fruité
- Prosecco - Italie 6. 27.
Pétillant, sec et fruité

. VINS ROSÉS .

12cl 75cl

- ♥ Cuvée Lartesia* - Rosé de Bordeaux 5. 22.
- ♥ Cuvée des Borrels - AOC Côte de Provence ... 6. 29.
- E Strette (vigneron d'Aghione) - Rosé Corse .. 6. 29.

. VINS ROUGES .



EN TERRES BORDELAISES

♥ Cuvée Lartesia* - AOC Bordeaux	5.	24.
Château Pontac Gadet - Médoc		26.
Château Guitignan - Moulis en Médoc		27.
Château Le Souley Sainte-Croix - Haut Médoc ..		27.
♥ Château Pouyanne - Graves	6.	28.
Fleur Bayron - Listrac		30.
Château Clos des Pins - Graves		30.
Château Macquin - St-Georges St-Emilion		32.
♥ Château Martin - 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 Baret - Pessac Léognan		42.
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		80.
Château Haut Marbuzet - St Estèphe		90.

♥ Nos coups de cœur

*Château Piconat

TOUR DE FRANCE

12cl 75cl

Morgon Domaine de la Bèche - Beaujolais	25.
Vieille Mule Rouge IGP Côtes Catalanes	25.
Château Roche-colombe - Bio - Côtes du Rhône	28.
♥ La Grange - Pic Saint Loup	32.
♥ Terrasses de Thieri - AOP Larzac	32.

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. ^s 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 - Manzana 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.

. BOISSONS CHAUDES .

Café Massaya Bio par Café Richard

Espresso 2.

Décaféiné 2.

Café noisette 3.

Double espresso 4.

Café au lait 4.

Capuccino 4.

Thé 4.

Infusion 4.



IRISH COFFEE

12.