

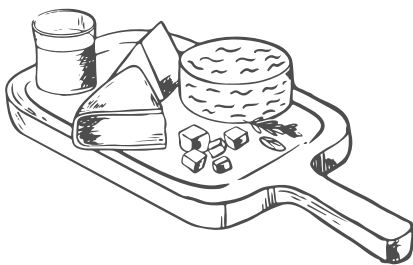
LARTESIA  
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

## . LA PLANCHE .

### TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

- 🌾 Assortiment de charcuteries et Cabécou  
Confiture de cerises noires

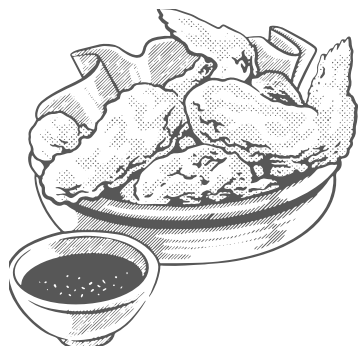


## . LES TAPAS DU CHEF .

### 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

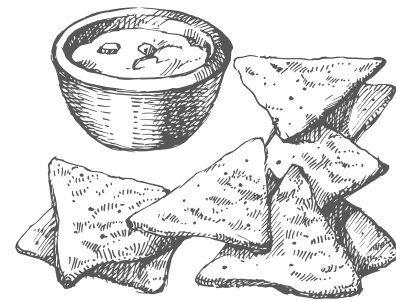
*Pain grillé*

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

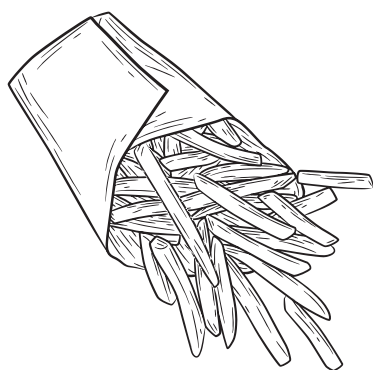
*Sauce acidulée au lait de coco*

#### GUACAMOLE & NACHOS

*Crème cheese*



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



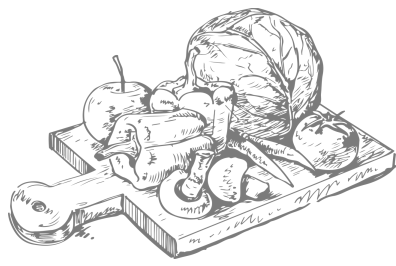
- 🌾 **LÉGUMES MARINÉS**

*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.**

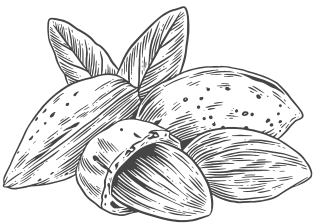
*Chocolat blanc caramélisé*

♥ **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.**



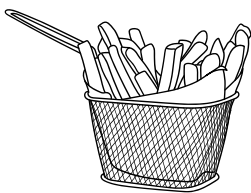


# LE COIN DES ENFANTS



## . 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*