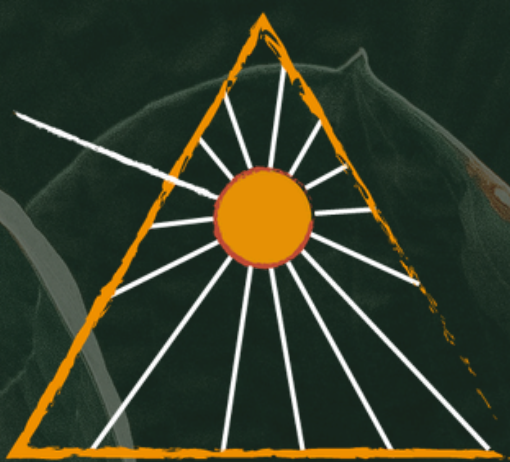




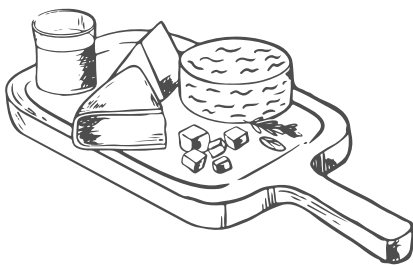
LARTESIA
Hautement convivial

. DANS L'ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

- Assortiment de charcuteries et Cabécou
Confiture de cerises noires

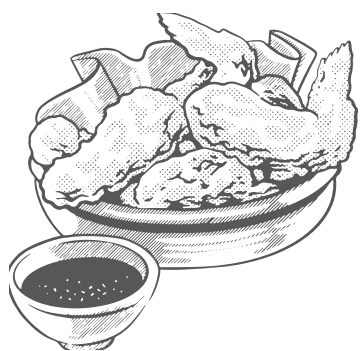


. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS

Sauce cocktail



TUNA ROLLS

*Pain brioché, mayo, légumes croquants,
choux et gingembre*

BEIGNETS DE CREVETTES

Sauce aïoli

CRÈME ONCTUEUSE DE FETA

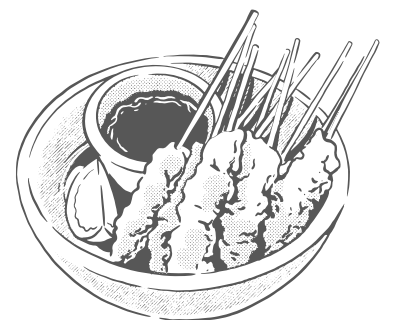
Pain grillé

- TARTARE DE DORADE LECHE DE TIGRE

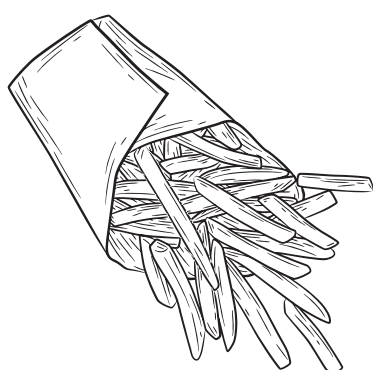
Sauce acidulée au lait de coco



TARTINE D'EFFILOCHÉ DE COCHON FUMÉ



BROCHETTES DE POULET YAKITORI



LÉGUMES MARINÉS

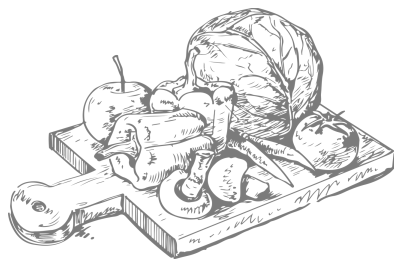
À l'huile d'olive

5.



BOL DE FRITES MAISON

. LES ENTRÉES .



9.

SALADE DE CHÈVRE ET PESTO

Légumes marinés

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

TARTARE DE SAUMON EXOTIQUE 24.

Dés de mangue, leche de tigre et bol de frites

. 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*

🌾 ONGLET DE BŒUF 21.

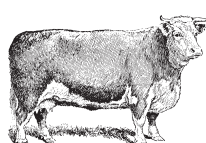
*Frites maison dorées, salade fraîche
Sauce Chimichurri*

🌾 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

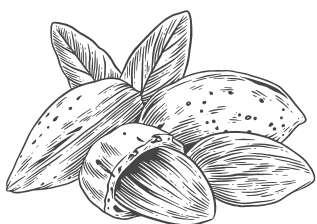


BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ 10.

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



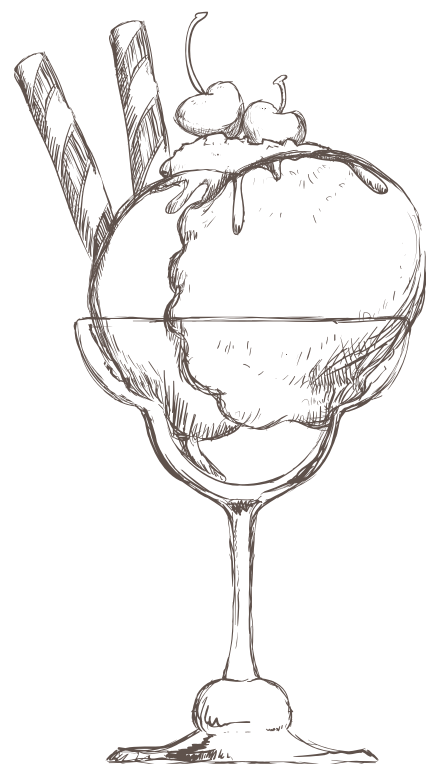
GLACES OU SORBETS

2 BOULES 6.

3 BOULES 8.

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS OU DAME BLANCHE 9.

IRISH, FRENCH OU CARIBBEAN COFFEE 11.



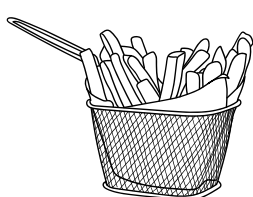


LE COIN DES ENFANTS



. 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

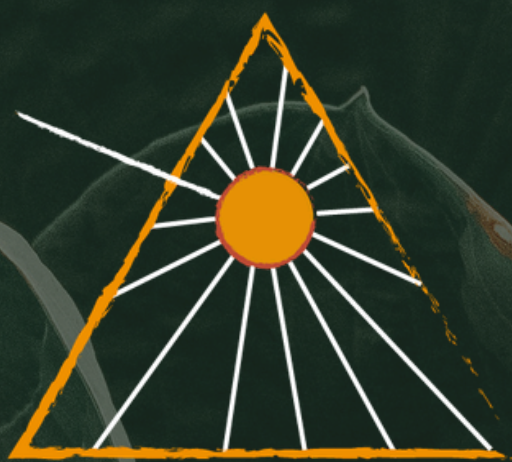


PLATS SIGNATURES

*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 .

	11
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.
	<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.
♥	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 - Lustrac		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 Rochechouart - Bio - Côtes du Rhône	28.
♥	La Grange - Pic Saint Loup	32.
♥	Terrasses de Thierri - 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. 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 - 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

Expresso 2.

Décaféiné 2.

Café noisette 3.

Double expresso 4.

Café au lait 4.

Capuccino 4.

Thé 4.

Infusion 4.



IRISH COFFEE 12.