LARTESIA

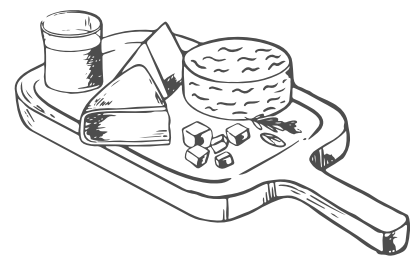
Hautement convivial

. DANS L’ASSIETTE .

. LA PLANCHE .

TÊTE À TÊTE GOURMAND 16.

Chiffonnade de jambon
de Parme, Rillettes de poulet et Gorgonzola



. LES TAPAS DU CHEF .

10. L'UNITÉ

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS
Sauce cocktail

AUBERGINE GRATINÉE
AU FROMAGE DE CHÈVRE

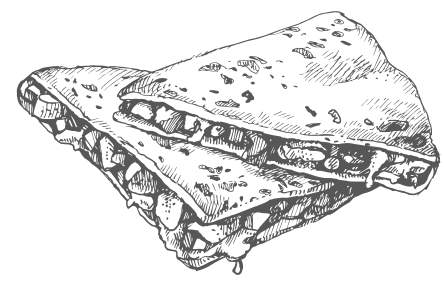
CAMEMBERT RÔTI
Au choix : miel, persillade ou nature

BEIGNETS DE CREVETTES
Sauce aïoli

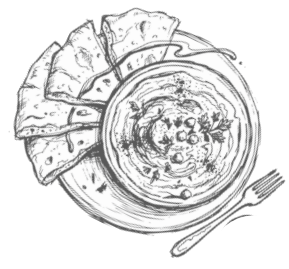
BURRATA AU PESTO
Onctueux de patates douces

Signature du Chef

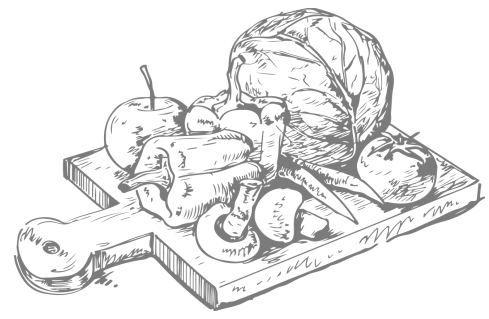
QUESADILLAS DE POULET
Et guacamole



HOUMOUS TRADITIONNEL



. LES ENTRÉES .



9.

TERRINE DE FOIE GRAS

Parfumée au Lillet blanc et chutney de figues

11.

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Huile d'olive, citron et fines herbes

Signature du Chef

9.

ŒUF PARFAIT

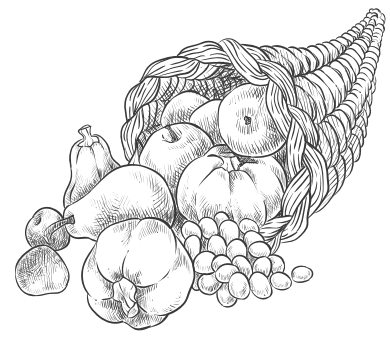
Façon carbonara

10.

TATAKI DE THON

Au soja et sésame

. 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 .

SOLE ENTIÈRE 25.

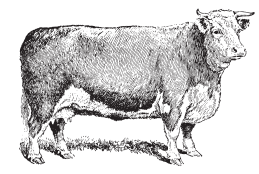
Au beurre nantais, purée de pommes de terre et légumes

WOK DE CREVETTES 24.

Nouilles sautées aux légumes

. LES INSPIRATIONS TERROIR .

***Toutes nos viandes sont d'origine européenne**



♡ **AGNEAU CONFIT "7 HEURES" 24.**

Semoule aux épices douces et légumes

Signature du Chef

CROUSTILLANT PÉRIGOURDIN 25.

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

ONGLET DE BŒUF 21.

Frites maison, salade fraîche et sauce au poivre de Lartesia

PORCELET CUIT "12 HEURES" 21.

Purée de pommes de terre, potimarron rôti
et jus aux inspirations asiatiques (miso rouge et sésame...)

BALLOTINE DE VOLAILLE AU TANDOORI
ET BEURRE DE CACAHUÈTE 20.

Sauce au yaourt et aux herbes,
purée de pommes de terre onctueuse et légumes

TARTARE DE BŒUF 21.

Traditionnel ou à l'Italienne,
Accompagné de frites maison et de salade fraîche

. LES DOUCEURS .

PYRAMIDE CHOCOLATÉE DE LARTESIA 10.

Intense et fondante

ABRICOTINE 10.

Crème d'amande et abricot

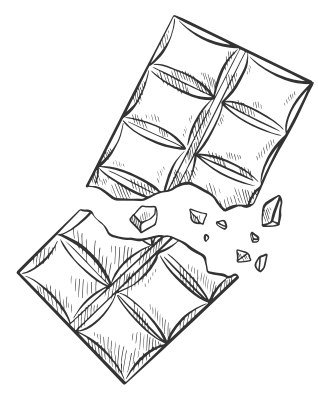
DÔME EXOTIQUE 10.

Mousse passion, gelée de framboises et sablé mangue

BROOKIE CARAMEL BEURRE SALÉ & CACAHUÈTES 10.

DUO DE FROMAGES AFFINÉS 8.

Accompagné d'une confiture



GLACES OU SORBETS

2 BOULES 6.

3 BOULES 8.

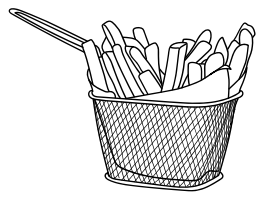
CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS OU DAME BLANCHE 9.

IRISH, FRENCH OU CARIBBEAN COFFEE 12.

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 .

HELSINKI *Floral & Intense*

12.

12cl

Vodka
Sirop de framboise
Sirop de rose
Infusion hibiscus
Jus de citron

LONDRES *Fruité & Épicé*

12.

16cl

Gin
Crème de mûre
Jus de citron
Top Ginger beer

SAINTE-MARIE *Gourmand & Exotique*

12.

16cl

Rhum brun
Nectar de banane
Sirop de caramel
Jus de citron

ACAPULCO *Vif & Audacieux*

12.

16cl

Tequila Sichuan
Jus de pamplemousse
Sirop de jasmin
Jus de citron

. COCKTAILS CLASSIQUES .

10.

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

. MOCKTAIL .

9.

Acidulé & Rafraichissant

OCEAN CITY

18cl

Infusion thé noir
Purée de passion
Infusion gingembre-citron
Menthe

. 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.*

*Le Mojito, revisité à la façon Lartesia.

. BIÈRES .

	25cl	50cl	33cl
Bière blonde	4.	8.	--
IPA Goose	5.	9.	--
Hoegaarden blanche	5.	9.	--
Desperados	--	--	6.
La Chouffe	--	--	6.
Ambrée du moment	--	--	6.

. SOFTS .

• MOCKTAIL OCEAN CITY ..... 9.

Infusion thé noir, purée de passion, infusion gingembre-citron et menthe

• 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 FRAIS ..... 6.

• PREMIUMS | London Essence ..... 5.

Tonic, Ginger beer - 25cl

. EAUX .

	1l
Eau plate ultra filtrée	2.
Eau gazeuse ultra filtrée	3.

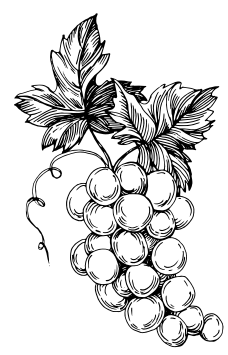
. SPIRITUEUX .

	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.
Barlo Vento Spiced 43° - Guatemala	13.
Whisky - Ecosse	9.
Aberlour Single Malt 10 ans - Ecosse	11.
Chivas Regal Blended 12 ans - Ecosse	11.
Ardberg Single Malt tourbé 10 ans - Ecosse	12.
Nikka - Japon	12.
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 d'Archambeau - Graves		25.
Minéral & aromatique		
Chardonnay 100%	6.	25.
Fruité		
♥ Première Douceur de Lartesia*	6.	25.
Doux & fruité		
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

	12cl	75cl
♥ Cuvée Lartesia* - AOC Bordeaux	5.	24.
Château Pontac Gadet - Médoc		26.
Château Guitignan - Moulis-en-Médoc		27.
Château d'Hanteillan - Cru Bourgeois		27.
♥ Château d'Archambeau - Graves Rouge	6.	28.
♥ Les Fleurs de Bibian - Listrac	6.	30.
Château Tournebrise - Lalande-de-Pomerol		29.
Château Baret - Pessac-Léognan		36.
Château Macquin - St-Georges-St-Emilion		32.
♥ Château Martin - Saint-Estèphe	8.	34.
Château Langlade - Montagne-St-Emilion		32.
Château Coucheroy - Pessac-Léognan		38.
Château Coucheroy - Pessac-Léognan (37,5cl)		22.
♥ Château Caillou d'Arthus- St-Emilion Grand Cru		48.
La Confidence de Prieuré-Lichine - Margaux		52.
L'Esprit de Franc Maillet - Pomerol		75.
Château Haut-Batailley Verso - Pauillac		60.
Château Haut-Marbuzet - Saint-Estèphe		85.

TOUR DE FRANCE

	12cl	75cl
Morgon - Domaine de la Bèche - Beaujolais		25.
Vieille Mule Rouge - IGP Côtes Catalanes		25.
Château Rochecolombe - Bio - Côtes-du-Rhône		28.
♥ La Grange - Pic-Saint-Loup		32.
Terrasses de Thieri - AOC Terrasses du Larzac		30.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

	12cl	75cl
CHILI - Viu Manent - Carménère		31.
♥ ARGENTINE - Domaine Bousquet - Malbec	7.	32.

. CHAMPAGNES .

	12cl	75cl
♥ Champagne Vézien Brut "L'Illustre"	8.	60.
Magnum Champagne Vézien Brut "L'Illustre"		110.
Champagne Brice Blanc de Blancs - Premier Cru		100.

♥ 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.