

LES COCKTAILS SIGNATURE

Cocktail du Moment 14

Jupiter 15cl 12
Select Bitter, Solution Saline,
Jus Pamplemousse, Soda
Pétillant & Aromatique

Venus 12cl 14
Rhum Plantation Pineapple,
Shrub Poire et Fruit de la
Passion, Jus de Citron jaune
Frais & Fruité

Cérès 12cl 14
Gin Oruza, Émulsion de Lillet
blanc, Sirop de Stout, Orange
bitter
Houblonné et Persistant

Luna 12cl 13
Vodka Fair, Mousse de
Frangelico, Bitter Chocolat,
Espresso
Doux & Notes de noisettes

Vesta 15cl 16
Mezcal, Tequila, Campari, Jus
de citron vert, Sirop de
Rooibos, blanc d'œuf, Gelée
d'orange
Légèrement amer & Fumé

Bacchus 18cl 14
Prosecco, Rhum Sailor Jerry
Spiced, Chinotto Quaglia, Bob's
Chocolate Bitter, Cordial de
Mandarine
Fruité & légèrement pétillant

Sol 12 cl 15
Vodka infusée aux agrumes &
Basilic, Maraschino, Galliano,
Jus de Citron
Aromatique & herbacé

Diana 12cl 16
Maiz Nation, Smokey Shoulder,
Cinzano Rosso, Nixta
Doux & Boisé

Neptune 12cl 13
Gin infusée à la Salicorne, Lillet
Blanc, Jus de Pamplemousse,
Sirop de Sucre
Notes Salines & Acidulées

LES MOCKTAILS

- Citrus Addict** 15 cl 9
Juniper sans alcool,
pamplemousse, cordial de
sureau, citron & tonic
Frais & acidulé
- Pomme Vert** 15 cl 8
Jus de Pomme, Sirop de the
Matcha, Jus de citron, Eau de
Mastiqua
Désaltérant & sucré
- Red Notice** 15 cl 8
Purée de fruits, citron, sirop
d'agave, rooibos
Fruité & acidulé

LES JUS DE FRUITS

- Chaume-Arnaud** 20 cl 5
· Tomate
- Maison Meneau** 25 cl 5
· Pomme
· Fraise & framboise
· Abricot

LES SOFTS

- Citronnade maison** 12 cl 6
- Orangeade maison** 12 cl 6
- Coca-Cola / Zéro** 33 cl 5
- Limonade Elixia Bio** 33cl 5
- Hysope Bio** 20 cl 5
· Ginger beer
· Tonic citron
· Tonic classique
- CharITEA** 33 cl 6
· Red rooibos
· Green tea
· Maté bio
- Perrier** 33 cl 4,5
- Eau Filtrée sur place**
plate ou pétillante 75 cl 4,5
- ## LES BIÈRES 33cl
- Sulauze, Miramas** 7,5
Au choix :
- Oai IPA
 - Blanche Macho Man
 - John Beer Kveik

À PARTAGER
& LES ENTRÉES

Brousse du Ventoux 12
Pesto tomate & foccacia

Huitres de Camargue 18
Sel & Vinaigre à l'échalotte

Houmous de céleri rôti 9

Charcuteries de nos régions 16

Terrine du chef 14

Ballotine de crevettes 14

Asperges sauce Maltaise 14

Pressé de veau 12
Sauce gribiche

Maki Camarguais 15

Œuf meurette 14

Fromage du moment 12

LES PLATS

Volaille 25
*Cuisse de volaille
& citron confit*

Lotte 24
Épinards & salicornes

Cabillaud 22
Façon Aioli

Club-sandwich 22

Paleron Mironton 55
(À partager à deux)

Pièce de bœuf 26
À la plancha

SERVI au choix avec :
Légumes de saison
Panisse
Écrasé de pommes de terre
Riz rouge de Camargue
Frites maison
Salade verte

Garniture supplémentaire 6

LES DESSERTS

**accord desserts-cocktail*

Tarte au chocolat 9

** Old fashioned* 14

Brioche perdue à l'ananas 9

** Mai Tai* 14

Mont Blanc Marron 20

(À partager)

** Black Russian* 12

Tartelette à la pomme 9

** Prosecco Cocktail* 13

LES GLACES & SORBETS MAISON

1 boule 2 boules 3 boules

5

7

10

SELECTION DE DIGESTIFS 4cl

Lheraud XO Eugenie 30
Cognac XO

Lheraud Millesime 1990 50
Cognac hors d'age

Christian Drouin 11
Calvados

Marc de Provence 1997 25
Château de Pibarnon

Eau De Vie de Poire 13
Manguin, Avignon

Grappa di Barolo 12
Montinaro, Italie

Ferroni Brut De Fut 2012 15
Rhum, Barbade

Compagnie Des Indes 16
Rhum West Indies 8 ans

Chartreuse Verte 9

Adriatico 11
Amaretto

Limoncello Villa Massa 7

N'hésitez pas à demander notre carte complète

LES CAFÉS DE LA
MAISON DU CAFÉ

Origine République Dominicaine

Espresso 2,80

Noisette 2,80

Café Allongé 2,80

Cappuccino 4,80

Grand Crème 4,80

Café frappé 5,50

Chocolat Chaud 5,00

Toutes nos cafés sont
disponibles
en version *Décaféiné*

Tous nos prix sont en euros TTC
Service compris. Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX,
espèces. Les chèques et les titres restaurants papiers ne sont pas
acceptés.

Eau sans frais à disposition.
La liste de nos allergènes est à disposition.
Origine de nos viandes : France.
Le détail est disponible à la demande.

L'Arlatan © Février 2024

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

Genmaïcha
Salin & grillé

Sencha Kashiwagi
Iodée & notes végétales

THÉS NOIRS 4,5

Darjeeling
Nature & floral

Earl Grey
Bergamote

English breakfast
Tonique

Smokey Lapsang
Subtil & fumé

INFUSIONS 4,5

Verveine menthe
Digeste

Camomille
Relaxante

Tilleul
Herbacé
Rooibos vanille