ENTRÉES

LE SAINT-MARCELIN IGP 9.90
Rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé

CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE 9.90
Petite salade verte et pain grillé

RABAS DE CALAMARS FRITS 11.90
Petit pot de rouille

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS 11.90
Tartare de tomate, Grana Padano et pesto

MOZZARELLA BURRATA 13.90
Patchwork de tomates au pesto et roquette

TARTARE DE DORADE ROYALE 13.90
Aux trois agrumes

HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU
Pain de seigle, vinaigrette à l'échalotte

6 huîtres 10.90
9 huîtres 15.90
12 huîtres 19.90

PLANCHE À PARTAGER 25.00
Mix des produits de la carte

LES GRANDES SALADES

LES GRANDES SALADES SONT SERVIES DANS UNE GALETTE DE TACOS.

LE MIDI (HORS DIMANCHE) UNE BOISSON OFFERTE AU CHOIX
1 grande salade au choix
+ **1 boisson offerte** au choix (verre de vin, pression 25 cl, soda, eau minérale).

SALADE VÉGÉTARIENNE 14.00
Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons de confits

SALADE FAÇON CAESAR 15.00
Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, guacamole, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar

SALADE DEL MAR 15.00
Salade, tomates, accras de morue, tartare de Dorade Royale, rabas de calamars, pesto, citron, croûtons, crème épaisse

SALADE ARLEQUIN 16.90
Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF "BLACK ANGUS" 19.90 / 27.90
Pommes frites incurvées, sauce roquefort ou poivre vert
180 g
300 g

FILET DE POULET MOELLEUX GRILLÉ AU PESTO 16.90
Sauce pesto, risotto crémeux, légumes grillés

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE 19.00
Frites, salade. 180 g.

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 21.90
Gratin de macaronis au gorgonzola, crème de chorizo et poivrons

BURGER VÉGÉ 15.00
Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites

BURGER TEXAN 16.90
Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», avec ou sans bacon, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce barbecue, frites

BURGER ITALIEN 16.90
Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», mozzarella Burrata, tomates, oignons confits, basilic, sauce blanche, frites.

ORIGINE FRANCE, UE OU PARAGUAY
TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES À LA PIERRE DE LAVE

LES POISSONS

MOULES MARINIÈRES CRÉMÉES, FRITES 14.90
Supplément sauce Roquefort ou pistou 1.50

DOS DE CABILLAUD 16.90
Émulsion au basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

SEICHE À LA ROUILLE SÉTOISE 16.90
Riz et légumes de saison

BAR ENTIER RÔTI 22.90
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive, huile infusée au thym et citron

BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA 22.90
Sauce vierge, risotto crémeux et légumes grillés

FILET DE DORADE ROYALE 22.90
Sauce beurre blanc à la citronelle, riz parfumé et légumes grillés

LE COIN VÉGÉTARIEN

LE SAINT MARCELIN IGP 9.90
Rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé

CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE 9.90
Petite salade verte et pain grillé

MOZZARELLA BURRATA 13.90
Patchwork de tomates au pesto et roquette

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE 14.00
Servie dans une galette de tacos. Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons confits

MACARONIS AUX LÉGUMES GRILLÉS 14.90
Mozzarella, pesto et roquette

RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS 14.90

BURGER VÉGÉ 15.00
Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites

LES PÂTES RISOTTOS

MACARONIS AUX LÉGUMES GRILLÉS 14.90
Mozzarella, pesto et roquette

RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS 14.90

FILET DE POULET GRILLÉ AUX LÉGUMES CONFITS 16.90
Macaronis, Grana Padano, pesto et roquette

MENU ENFANT 8.90

ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX

1 boisson au choix (25 cl) : soda, jus de fruit, Vittel, Tropico

PLATS

Steack haché «Black Angus», 150 g, frites ou pâtes

Rabas de calamars, frites

Moules marinières crémées, frites

Filet de poulet aux corn flakes, frites

Dos de cabillaud au pesto, riz parfumé

DESSERTS

Brownie au chocolat, crème caramel, glace 2 boules, compote de pommes

MENU À 21.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

Cassolette de moules marinières crémées

1/2 camembert rôti comme en Provence

Tomates «Arlequin», jambon Serrano sur une tartine de caviar d'aubergine, Grana Padano

Salade de saison, billes de mozzarella, tomates, oeuf dur, oignons rouges, croûtons, basilic, avec ou sans lardons fumés

Entrée du jour (uniquement le midi, hors week-end)

PLATS

Seiche à la rouille Sétoise, riz parfumé

Filet de poulet grillé, pesto, risotto crémeux

Dos de cabillaud, émulsion au basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive,

Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de tomate, Grana Padano, pesto et frites

Plat du jour (uniquement le midi, hors week-end)

DESSERTS

Brownie au chocolat, crème anglaise et chantilly

Glace, 2 parfums au choix

Crème caramel à l'ancienne

Brioche pain perdu, sauce caramel beurre salé

POUR 3,50 EUROS DE PLUS, FAÎTES-VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !

(Café gourmand, profiteroles, baba au rhum...)

FORMULES MIDI

SERVIES UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHES

FORMULE À 12.90
1 plat (dans le menu à 21.90)

FORMULE À 16.90
1 entrée (dans le menu à 21.90)
+ 1 plat (dans le menu à 21.90)

FORMULE À 16.90
1 plat (dans le menu à 21.90)
+ Café gourmand

MENU À 29.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

6 huîtres de l'Étang de Thau, pain de seigle, vinaigrette à l'échalotte

Saint-Marcelin IGP rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé

Rabas de calamars frits, petit pot de rouille

Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de tomate, Grana Padano et pesto

Tartare de Dorade Royale aux trois agrumes

PLATS

Pièce du boucher, 180 g, pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert

Pluma de cochon Ibérique, gratin de macaronis au gorgonzola, crème de chorizo et poivrons

Brochette de seiches à la plancha, sauce vierge, risotto crémeux

Cocotte de moules marinières crémées, frites

Filet de Dorade Royale, sauce beurre blanc à la citronnelle, riz parfumé

DESSERTS

Moelleux au chocolat coeur coulant, glace noisette et chantilly,

Crumble aux pommes caramélisées, glace vanille

Profiteroles au chocolat, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Glace deux parfums au choix, avec ou sans chantilly

POUR 3,50 EUROS DE PLUS, FAÎTES-VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !

(Café gourmand, crème brûlée, baba au rhum...)

L'ARLEQUIN MONTPELLIER
BAR À VIN
RESTAURANT-GRILL

LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

- CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE — 7.00
- CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE — 8.00
  Vanille bourbon
- PROFITEROLES — 8.00
  Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES — 8.00
  Glace vanille
- BROWNIE AU CHOCOLAT — 8.00
  Crème anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly
- BRIOCHE PAIN PERDU — 8.00
  Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

LES CLASSIQUES

- MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT — 8.00
  Glace noisette et chantilly
- BABA AU RHUM — 8.00
  Au sirop des îles et chantilly
- CAFÉ GOURMAND — 9.00
- ASSORTIMENT DE FROMAGES — 9.00
- IRISH COFFEE — 9.00

DIGESTIFS

- GET 27 — 8.00
- EAUX DE VIE — 8.00
- BAILEYS — 8.00
- MANZANA — 8.00
- COGNAC — 8.00
- ARMAGNAC — 8.00
- GRAND MARNIER — 8.00
- COINTREAU — 8.00
- COUPE DE CHAMPAGNE — 8.00
- GIN JAPONAIS — 10.00

LES COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES

- DAME BLANCHE — 5.90
  Glace vanille, coulis chocolat, chantilly
- COUPE COLONEL — 8.00
  Sorbet citron vert, Vodka
- LES LIÉGOIS — 8.50
  Café, chocolat ou caramel
- COUPE MARRON — 8.50
  Glace marron, vanille, crème de marron, meringue, chantilly
- TOUT WILLIAMS — 9.00
  Sorbet et eau de vie à la poire Williams
- DON PAPA — 10.00
  Crème glacée Don Papa arosée de rhum Don Papa

COMPOSITION GLACES

GLACES ARTISANALES

- 1 PARFUM AU CHOIX — 3.00
- 2 PARFUMS AU CHOIX — 4.50
- 3 PARFUMS AU CHOIX — 5.50

PARFUMS

Sorbets : citron vert, framboise, fruit de la passion, poire Williams, rhum Don Papa

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, noisette, pistache

- SUPPLÉMENT CHANTILLY — 1.00

LES BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ EXPRESSO — 2.10
- THÉ (Demandez les parfums) — 3.70
- GRAND CAFÉ — 3.90
- CHOCOLAT CHAUD — 3.90
- CAPPUCCINO — 4.50
- IRISH COFFEE — 9.00

Tous les plats «faits maison » sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.
Nous vous proposons des solutions adaptées pour vos réunions, repas d'affaires, cocktails, banquets.

PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ
SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !

ARLEQUIN MONTPELLIER @ARLEQUINMONTPELLIER
WWW.LARLEQUINMONTPELLIER.COM

L'ARLEQUIN MONTPELLIER — BAR À VIN — RESTAURANT-GRILL

COCKTAILS

NOS COCKTAILS SONT ÉLABORÉS À BASE DE NECTAR ET DE JUS DE FRUITS.

- LAGON BLEU — 8.90
  Vodka, bananes et ananas, couleur mer turquoise
- SEX ON THE BEACH — 8.90
  Vodka, orange et cramberry avec une touche de melon
- GIN FIZZ — 8.90
  Mélange pétillant et citronné à base de gin
- TI-PUNCH — 8.90
  Rhum, citron vert. Boisson traditionnelle des antilles
- PIÑA COLADA — 8.90
  Rhum, noix de coco et ananas. Boisson nationale de Porto Rico. Frais et onctueux
- MAÏ TAÏ — 8.90
  Mélange de rhums aromatisés, citron vert frais et une subtile saveur d'amande
- MOJITO — 8.90
  Rhum, menthe fraîche, citron vert et sucre roux. Boisson traditionnelle de Cuba
- STRAWBERRY MOJITO — 9.90
  Version à la fraise de ce grand classique
- CAÏPIRINHA — 8.90
  La cachaça, ce spiritueux brésilien fabriqué à base de canne à sucre, est à l'honneur dans ce cocktail frais, citronné et sucré
- MARGARITA — 8.90
  Téquila & citron vert : un cocktail vivifiant !
- CHAMPAGNE NAPOLÉON — 8.90
  Cocktail Royal alliant le côté impérial de la Mandarine Napoléon et le prestige du champagne avec une touche d'orange

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COCKTAILS SANS ALCOOL

- ARLEQUIN — 6.90
  Mélange fruité et gourmand : orange, fraise, citron et passion.
- KISS ON THE BEACH — 6.90
  Version sans alcool mais tout aussi savoureux : ananas, pêche et cranberry
- VIRGIN MOJITO — 6.90
  Grand classique urbain, version sans alcool
- VIRGIN COLADA — 6.90
  Onctueux mélange sans alcool de coco et ananas
- STRAWBERRY ICED TEA — 6.90
  Cocktail désaltérant à base de thé vert, fraise et vanille
- MINT & PEACH ICED TEA — 6.90
  La fraîcheur à l'état pur : pêche, thé au jasmin et menthe fraîche avec un soupçon de gingembre

RHUMS

- DIPLOMÁTICO — 12.00
  Reserva exclusiva 12 ans, ambré, Vénézuela
  (Moelleux, fruits confits et notes épicées)
- DON PAPA — 12.00
  7 ans, ambré, Philippines
  (Souple, rond et vanillé)
- APPLETON ESTATE — 12.00
  12 ans, doré, Jamaïque.
  (Arômes fruités banane et orange, notes vanillées, touche de poivre noir)
- DICTATOR — 12.00
  12 ans, ambré, Colombie.
  (Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)
- JM XO — 12.00
  Rhum agricole, AOC Martinique
  (Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)
- BRUGAL — 12.00
  15 ans, ambré, République Dominicaine
  (Parfum miel, fruits secs et caramel)
- ZACAPA — 14.00
  Centenario 23, ambré, Guatemala
  (Miel, caramel et chêne épicé)

WHISKIES

- IRLANDAIS — 8.00
  Jameson
- ÉCOSSAIS
  J&B, Ballantines — 7.00
  Johnny Walker, Chivas, Glennfidish — 8.00
- BOURBON — 8.00
  Four Roses, Jack Daniel's
- JAPONAIS — 12.00
  Kirin Whisky, Japon 0700

APÉRITIFS

- APÉRITIF MAISON — 5.90
- AMÉRICANO MAISON — 6.50
- SPRITZ — 6.90
- KIR, CAMPARI, SUZE — 3.90
- MARTINI ROUGE, BLANC — 4.00
- PASTIS 51, RICARD — 3.50
- SANGRIA MAISON — 4.00
- PORTO, MUSCAT — 4.00
- COUPE DE CHAMPAGNE — 8.00
- RED BULL — 4.50
- SODA, JUS DE FRUITS — 3.90

BIÈRES

- BIÈRE PRESSION
  Pelforth Blonde — 25 cl — 3.90
  33 cl — 4.70
  50 cl — 6.90
- SUPPLÉMENT PICON — 2.00
- BIÈRE BOUTEILLE — 5.50
  Heineken, Corona
  Leffe blonde, Desperados, Pelforth Brune
  Edelweiss (Blanche)

EAUX MINÉRALES

- 50 cl — 3.90
- 1 L — 5.00