



## ENTRÉES

<b>LE SAINT-MARCELIN IGP</b> Rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé	<b>9.90</b>
<b>CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE</b> Petite salade verte et pain grillé	<b>9.90</b>
<b>RABAS DE CALAMARS FRITS</b> Petit pot de rouille	<b>12.90</b>
<b>TARTARE DE DORADE ROYALE</b> Aux trois agrumes	<b>13.90</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS</b> Tartare de tomate, Grana Padano et pesto	<b>13.90</b>
<b>HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU</b> Pain de seigle, vinaigrette à l'échalotte	<b>10.90</b> <b>15.90</b> <b>19.90</b>
 <b>6 huîtres</b> <b>9 huîtres</b> <b>12 huîtres</b>	<b>10.90</b> <b>15.90</b> <b>19.90</b>
<b>PLANCHE À PARTAGER</b> Mix des produits de la carte	<b>25.00</b>

## 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).

<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b> Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons de confits	<b>14.90</b>
<b>SALADE FAÇON CAESAR</b> Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, guacamole, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar	<b>15.90</b>
<b>SALADE DEL MAR</b> Salade, tomates, accras de morue, tartare de Dorade Royale, rabas de calamars, pesto, citron, croûtons, crème épaisse	<b>15.90</b>
<b>SALADE ARLEQUIN</b> Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges	<b>17.90</b>
<b>SALADE HÉFFC-F</b> Uzazab^Bx { ae•Buzaj o^ as& q AODUÉ .•a!•A  } -o Bx [ aBx [ d } •Bx çq az !^o	<b>17.90</b>

## LES PÂTES RISOTTOS

<b>MACARONIS AUX LÉGUMES GRILLÉS</b> Mozzarella, pesto et roquette	<b>14.90</b>
<b>RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS</b>	<b>14.90</b>
<b>FILET DE POULET GRILLÉ AUX LÉGUMES CONFITS</b> Macaronis, Grana Padano, pesto et roquette	<b>17.90</b>

## LES DESSERTS

<b>CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE</b>	<b>7.00</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE</b> Vanille bourbon	<b>8.00</b>
<b>PROFITEROLES</b> Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	<b>8.00</b>
<b>POIRES RÔTIES AU CARAMEL</b> Glace vanille, chantilly	<b>8.00</b>
<b>BROWNIE AU CHOCOLAT</b> Crème anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly	<b>8.00</b>
<b>BRIOCHE PAIN PERDU</b> Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly	<b>8.00</b>

## LES CLASSIQUES

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT</b> Glace çâ qè et chantilly	<b>8.00</b> <b>8.00</b>
<b>BABA BOUCHON AU RHUM</b> Au sirop des îles et chantilly	<b>8.00</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>9.00</b>
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>9.00</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>9.00</b>

## COMPOSITIONS GLACES

<b>1 PARFUM AU CHOIX</b>	<b>3.00</b>
<b>2 PARFUMS AU CHOIX</b>	<b>4.50</b>
<b>3 PARFUMS AU CHOIX</b>	<b>5.50</b>
<b>PARFUMS</b> Sorbets : citron vert, framboise, fruit de la passion, poire Williams, rhum Don Papa	<b>3.00</b> <b>4.50</b> <b>5.50</b>
<b>Crèmes glacées</b> : vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, noisette, pistache	<b>1.00</b>
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>	<b>1.00</b>

## FORMULES MIDI

SERVIES UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHES

### FORMULE À 13.90

1 plat (dans le menu à 22.90)

### FORMULE À 17.90

1 entrée (dans le menu à 22.90)+  
1 plat (dans le menu à 22.90)

### FORMULE À 17.90

1 plat (dans le menu à 22.90)  
+ Café gourmand

## LES VIANDES

### ENTRECÔTE DE BOEUF "BLACK ANGUS"

Pommes frites incurvées, sauce roquefort ou poivre vert  
180 g **20.90**  
300 g **29.90**

### FILET DE POULET MOELLEUX GRILLÉ AU PESTO

Sauce pesto, risotto crémeux, légumes grillés **17.90**

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE

Frites, salade. 180 g. **19.90**

### PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE

Gratin de macaronis au gorgonzola, crème de chorizo et poivrons **21.90**

### BURGER VÉGÉ

Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, % ~-mollet, frites **15.90**

### BURGER TEXAN

Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», avec ou sans bacon, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce barbecue, frites **17.90**

### BURGER CEVELOL

Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», chèvre, oignons confits, tomates, sauce à la crème de chèvre, miel AOP, frites **17.90**

### BURGER POULET CROUSTI

Pain brioché artisanal, poulet crousti aux Corn Flakes, tomates, cheddar fondu, sauce concombres, frites **17.90**

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

## LES POISSONS

### BRANDADE DE MORUE

À la Nîmoise **1\* .90**

### DOS DE CABILLAUD

Émulsion au basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive **17.90**

### SEICHE À LA ROUILLE SÉTOISE

Riz et légumes de saison **17.90**

### BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA

Sauce vierge, risotto crémeux et légumes grillés **22.90**

### FILET DE DORADE ROYALE

Sauce beurre blanc à la citronnelle, riz parfumé et légumes grillés **22.90**



## LE COIN VÉGÉTARIEN

### LE SAINT MARCELIN IGP

Rôti au miel poivré, salade verte, toast de pain grillé **9.90**

### CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE

Petite salade verte et pain grillé **9.90**

### GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE

Servie dans une galette de tacos. Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons confits **14.90**

### MACARONIS AUX LÉGUMES GRILLÉS

Mozzarella, pesto et roquette **14.90**

### RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS

**14.90**

### BURGER VÉGÉ

Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites **15.90**

## COMPOSITIONS GLACES

GLACES ARTISANALES

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

## MENU À 22.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

### ENTRÉES

Œufs cocotte     

1/2 camembert rôti comme en Provence

Salade de gésiers confits, oignons rouges, tomates, croûtons et noix

Salade de légumes du sud: poivrons, courgettes, tomates cerises, billes de mozzarella, tartine de caviar d'aubergine, œuf dur

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, purée de pommes de terre à l'huile d'olive,

Penne aux légumes grillés, Grana Padano, pesto, avec ou sans jambon Serrano

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, FAITES-VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT

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

## 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

Brandade de morue à la Nîmoise

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

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

### DESSERTS

Moelleux au chocolat cœur coulant, glace çâ qè et chantilly,

Ozazab^Bx { ae•Buzaj o^ as&|q AODUÉ .•a!•A| } -o Bx [ aBx [ d } •Bx çq az !^o

Oi- t ^Arulée A Az&azaz ^

Poire rôtie au caramel, glace vanille, chantilly

Glace deux parfums au choix, avec ou sans chantilly

POUR 3.50 EUROS DE PLUS, FAITES-VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !  
(Café gourmand, ) [ çâ qè | r^Buzaj o^ as&|q AODUÉ ( az^s...)

## MENU ENFANT 8.90

ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX

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

### PLATS

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

Rabas de calamars, 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

## SUGGESTION DE VINS

**ROUGE**  
AOP Saint-Chinian Château Fontanche «Les Uyères» **19.90**

**ROSÉ**  
AOP Faugères Château de la Liquière «Les Amandiers»  **19.90**

**BLANC**  
IGP Pays d'Oc «Domaine de la Provenquière» Chardonnay **21.00**



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 CHÉQUE NON ACCEPTÉ SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !



@ARLEQUINMONTPELLIER  
ARLEQUIN MONTPELLIER  
WWW.LARLEQUINMONTPELLIER.COM