LE SAINT-MARCELLIN ICP 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€
RABAS DE CALAMARS FRITS Petit pot de rouille		12,90€
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS Tartare de tomate, Grana Padano et pesto		13,90€
TARTARE DE DORADE ROYALE Aux trois agrumes		13,90€
MOZZARELLA BURRATA Tomates «coeur de boeuf, Burrata et pes	sto	14,90€
LES HUÎTRES	6 huîtres 9 huîtres 12 huîtres	10,90€ 15,90€ 19,90€
PLANCHE À PARTAGER		25,90€

— 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

Mix des produits de la carte

+1 boisson offerte au choix (verre de vin, pression 25cl, soda, eau minérale)

SALADE VÉGÉTARIENNE

14.90€

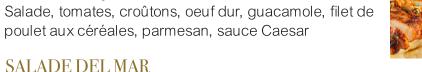
15,90€

15.90€

Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons de confit

SALADE FACON CAESAR

Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, guacamole, filet de



Salade, tomates, accras de morue, tartare de dorade Royale, rabas de calamars, pesto, citron, croûtons, crème épaisse

oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges

17,90€ SALADE ARLEOUIN

Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud,

LES VIANDES



	4	
ENTRECÔTE DE BOEUF «BLACK ANGUS» Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert	180g 300g	21,90€ 29,90€
FAUX FILET DE BOEUF 170g Frites, salade		17,90€
FILET DE POULET MOELLEUX GRILLÉ AU PESTO Sauce pesto, risotto crémeux, légumes grillés		17,90€
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE 180 Frites, salade)g	19,90€
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE Ecrasé de pommes de terre et parmesan, crème de chorizo	et poivrons	21,90€

18,90€ **BURGER ITALIEN** Pain brioché artisanal, steak haché «Black angus»,

mozzarella Burrata, tomates, oignons confits, basilic, sauce blanche, frites

17.90€ BURGER FISH & CHIPS Pain brioché artisanal, filet de merlu pané, cheddar fondu,

tomates, oignons confits, sauce tartare, frites

BURGER VÉGÉ	15,90€
Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates	
séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites	

17.90€ **BURGER TEXAN**

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

BURGER CÉVENOL 17,90€

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

BURGER POULET CROUSTI 17.90€

Pain brioché artisanal, poulet crousti aux Corn Flakes, tomates. cheddar fondu, sauce concombre, frites

MOULES MARINIÈRES CRÉMÉES, FRITES 14.90€ 1.50€ Supplément sauce Roquefort ou Pistou 17.90€ DOS DE CABILLAUD Émulsion au basilic, purée de pommes de terre, légumes du sud à l'huile d'olive SEICHE À LA ROUILLE SÉTOISE 17.90€

Riz & légumes de saison

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

22,90€ FILET DE DORADE ROYALE Sauce beurre blanc à la citronelle, riz parfumé et

- LES PÂTES & RISOTTOS ⇌ -

MACARONIS AUX LÉGUMES GRILLÉS Mozzarella, pesto et roquette

RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS 14,90€

17,90€

FILET DE POULET GRILLÉ AUX LÉGUMES CONFITS

légumes grillés

Macaronis, Grana Padano, pesto et roquette



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

PLATS

Steack hâché «Black Angus», 150 g, frites ou pâtes, ou filet de poulet au Corn Flakes, frites ou moules frites. ou fish & chips

DESSERTS

Brownie au chocolat ou crème caramel, ou glace 2 boules, ou compote de pomme

— LES POISSONS \(\delta \) — MENU \(\hat{\lambda} 22,90 \in \) —

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

Cassolette de moules marinières crémées

1/2 camembert rôti comme en Provence

Tomates «coeur de boeuf», jambon Serrano sur

pan con tomates, Grana Padano

Salade de légumes du sud: poivrons, courgettes, tomates cerises, billes de mozzarella,

tartine de caviar d'aubergine, oeuf 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, écrasé de pommes de terre à

l'huile d'olive

Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de

tomates, 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€ DE PLUS. FAÎTES VOUS PLAISIR EN

CHANGEANT DE DESSERT!

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

ENTRÉES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

6 huîtres de l'étang de Thau, pain de seigle, vinaigre à l'échalotte

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

tomates, Grana Padano & pesto

Tartare de dorade Royale aux trois légumes

PLATS

Faux filet de boeuf, frites, salade

Pluma de cochon Ibérique, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et parmesan, crème de chorizo & poivrons

Brochettes de seiches à la plancha, sauce

Filet de daurade Royale, sauce beurre blanc à la citronelle, riz parfumé

DESSERTS

glace vanille, chantilly

glace vanille

Glace, 2 parfums au choix, avec ou sans chantilly

FORMULES MIDI

SERVIES UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHE

FORMULE À 13.90€

1 plat (dans le menu à 22,90)

FORMULE À 17,90€

1entrée (dans le menu à 22,90) +1 plat (dans le menu à 22,90)

FORMULE À 17.90€

+1plat (dans le menu à 22,90) + café gourmand

Rabas de calamars frits, petit pot de rouille

Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de

Moules marinières crémées, frites

vierge, risotto crémeux

Moelleux au chocolat coeur coulant,

Crumble aux pommes caramélisées,

Baba bouchon, sirop des îles

POUR 3.50€ DE PLUS, FAÎTES VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT!

(Café gourmand, profiteroles, assiette de fromages...)



NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

— LES DESSERTS- = — LES COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES

CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE	
CRÈME BRULÉE À LA CATALANE Vanille Bourbon	
PROFITEROLES	

ASSORTIMENT DE FROMAGES

IRISH COFFEE

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly		Café, chocolat ou caramel
CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES Glace vanille	8,00€	COUPE MARRON Glace marron, vanille, crème de marron, meringue, chantilly
BROWNIE AU CHOCOLAT Crème Anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly	8,00€	TOUT WILLIAMS Sorbet et eau de vie à la poire Williams
BRIOCHE PAIN PERDU Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly	8,00€	DON PAPA Glace rhum raisin arrosée de rhum Don Papa
———— LES CLASSIQUES ⇌ —		——————————————————————————————————————
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT Glace noisette et chantilly	8,00€	GLACES ARTISANALES 1 PARFUM AU CHOIX
BABA AU RHUM Au sirop des îles et chantilly	8,00€	2 PARFUMS AU CHOIX 3 PARFUMS AU CHOIX

7.00€

8,00€

3,00€

9,00€

9,00€

3,00€

10,00€

DAME BLANCHE

COUPE COLONEL

LES LIÉGEOIS

Sorbet citron vert, Vodka

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

· DIGESTIFS -

GET 27 3,00€ 8,00€ EAUX DE VIE **BAILEYS** 3,00€ **MANZANA** 3,00€ COGNAC 3,00€ ARMAGNAC 3.00€ GRAND MARNIER 3,00€ COINTREAU 3,00€

Tableau d'allergènes à votre disposition.

COUPE DE CHAMPAGNE

GIN JAPONAIS

Tous les plats «faits maison» $\stackrel{\textstyle \triangle}{\longrightarrow}$ sont élaborés sur place, à partir de produits bruts. Nous proposons des solutions adaptées pour vos réunions, repas d'affaires, cocktails, banquets.

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

www.larlequinmontpellier.com



coco, caramel beurre salé, noisette, pistache

SUPPLÉMENT CHANTILLY

THÉ (Demandez les parfums)

CAFÉ EXPRESSO

CHOCOLAT CHAUD

GRAND CAFÉ

CAPPUCCINO

IRISH COFFEE

Sorbets: citron vert, framboise, fruits de la passion, poire Williams, rhum raisin

— LES BOISSONS CHAUDES —

Crèmes glacées: vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de



8,00€

3,00€

8,50€

8,50€

9,00€

9,00€

3,00€

5,00€

6,10€

1.00€

2,10€

3,70€

3.90€

3,90€

4.50€

9.00€

NOS COCKTAILS SONT ÉLABORÉS À BASE DE NECTAR ET DE JUS DE FRUITS 9.90€ LAGON BLEU Vodka, bananes et ananas, couleur mer turquoise 9,90€ SEX ON THE BEACH Vodka, orange et cranberry avec une touche de melon GIN FIZZ 9.90€ Mélange pétillant & citronné à base de gin TI-PUNCH 9,90€ Rhum, citron vert. Boisson traditionnelle des Antilles PINA-COLADA 9.90€ Rhum, noix de coco et ananas. Boisson nationale de Porto Rico, frais & onctueux MAÏ-TAÏ 9.90€ Mélange de rhums aromatisés, citron vert frais et une subtile saveur d'amande MOIITO 9,90€ Rhum, menthe fraîche, citron vert et sucre roux. Boisson traditionnelle de Cuba 9,90€ STRAWBERRY MOJITO Version à la fraise de ce grand classique CAÏPIRINHA 9,90€ La cachaça, ce spiritueux Brésilien fabriqué à base de canne à sucre, est à l'honneur dans ce cocktail frais, citronné et sucré MARGARITA 9,90€

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

Téquila et citron vert : un cocktail vivifiant!

Cocktail Royal alliant le côté impérial de la

mandarine Napoléon et le prestige du

champagne avec une touche d'orange

9.90€

CHAMPAGNE NAPOLÉON

COCKTAILS SANS ALCOOL

ARLEQUIN Mélange fruité et gourmand: orange, fraise, citron et passion	6,90€	IRLANDAIS Jameson
KISS ON THE BEACH Version sans alcool mais tout aussi	6,90€	ÉCOSSAIS J&B, Ballentines Johnny Walker, Chivas, Glennfidis
savoureux: ananas, pêche et cranberry VIRGIN MOJITO Grand classique urbain, version sans alcool	6,90€	BOURBON Four Roses, Jack Daniel's
VIRGIN COLADA Onctueux mélange sans alcool de coco et	6,90€	JAPONAIS Kirin Whisky, Japon 0700
d'ananas		——— APÉRITI
STRAWBERRY ICED TEA Cocktail désaltérant à base de thé vert,	6,90€	APÉRITIF MAISON

RHUMS ——

DIPLOMATICO	12,00€
Rerserva exclusivia 12 ans, ambré, Vénézuel	а
(Moelleux, fruits confits et notes épicées)	
DOM DADA	19.000

DON PAPA 7 ans, ambré, Philippines (Souple, rond et vanillé)

La fraîcheur à l'état pur: pêche, thé au jasmin

et menthe fraîche avec soupçon de gingembre

fraise et vanille

MINT & PEACH ICED TEA

APPLETON ESTATE 12,00€ 12 ans, doré, Jamaïque

(Arômes fruités banane et orange, notes vanillées, touche de poivre noir)

12,00€ DICTATOR 12 ans, ambré, Colombie (Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)

IM XO 12,00€ Rhum agricole, AOC Martinique (Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)

(Miel, caramel et chêne épicé)

ZACAPA 14.00€ Centenario 23, ambré, Guatémala

6,90€	ÉCOSSAIS J&B, Ballentines Johnny Walker, Chivas, Glennfidish	8,00€
6,90€	BOURBON Four Roses, Jack Daniel's	8,00€
6,90€	JAPONAIS Kirin Whisky, Japon 0700	12,00€
6.00€	——— APÉRITIFS	
6,90€	APÉRITIF MAISON	5,90€
	AMÉRICANO MAISON	6,50€
6,90€	SPRITZ	6,90€
0,500	KIR, CAMPARI, SUZE	3,90€
-e	MARTINI ROUGE, BLANC	4,00€
	PASTIS 51, RICARD	3,50€
	SANGRIA MAISON	4,00€
	PORTO, MUSCAT	4,00€
12,00€	COUPE DE CHAMPAGNE	8,00€
a - ,00 a	RED BULL	4,50€
	SODA, JUS DE FRUITS	4,00€











8.00€





Pelforth Blonde	25cl	4,10€
	33cl	4,90€
	50cl	7,10€
SUPPLÉMENT PICON		2,00€
BIÈRE BOUTEILLE		6,00€

Heineken, Corona Leffe Blonde, Desperados, Pelforth Brune Edelweiss (Blanche)



