

ENTRÉES

LE SAINT-MARCELLIN 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 12,90€
Petit pot de rouille

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS 13,90€
Tartare de tomate, Grana Padano et pesto

TARTARE DE DORADE ROYALE 13,90€
Aux trois agrumes



OEUFS «COCOTTE» 9,90€
Dés de chorizo, confit de poivrons, tomates, crème de chorizo

LES HUÎTRES
6 huîtres 11,90€
9 huîtres 16,90€
12 huîtres 20,90€



PLANCHE À PARTAGER 29,00€
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 25cl, soda, eau minérale)

SALADE VÉGÉTARIENNE 15,90€
Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons de confit

SALADE FAÇON CAESAR 16,90€
Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, guacamole, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar

SALADE DEL MAR 16,90€
Salade, tomates, accras de morue, tartare de dorade Royale, rabas de calamars, pesto, citron, croûtons, crème épaisse

SALADE ARLEQUIN 18,90€
Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges

LES VIANDES



ENTRECÔTE DE BOEUF «BLACK ANGUS» 180g 21,90€
Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert 300g 29,90€

FAUX FILET DE BOEUF 170g 17,90€
Frites, salade

FILET DE POULET MOELLEUX GRILLÉ AU PESTO 17,90€
Lanières de poivrons et oignons, tomates, légumes grillés, risotto crémeux

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE 180g 19,90€
Frites, salade

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 21,90€
Gratin de penne, crème de chorizo et poivrons

LES BURGERS



BURGER FISH & CHIPS 17,90€
Pain brioché artisanal, filet de merlu pané, cheddar fondu, tomates, oignons confits, sauce tartare, frites

BURGER VÉGÉ 16,90€
Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites

BURGER TEXAN 17,90€
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

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD 17,90€
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

FILET DE DORADE ROYALE 22,90€
Crème de poireaux, riz parfumé et légumes grillés



LES PÂTES & RISOTTOS

PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS 14,90€
Mozzarella, pesto et roquette

RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS 15,90€

FILET DE POULET GRILLÉ AUX LÉGUMES CONFITS 17,90€
Penne, Grana Padano, pesto et roquette

RAVIOLES AUX 5 FROMAGES 15,90€
Crème de chèvre, tartare de tomates, pesto



MENU ENFANT 9,50€

ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX

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

PLATS

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

DESSERTS

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



MENU À 23,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

Oeufs cocotte, dés de chorizo, confit de poivrons, tomates, crème de chorizo

1/2 camembert rôti comme en Provence

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

Salade de légumes du sud: poivrons, courgettes, tomates cerises, 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, lanières de poivrons et oignons, tomates, légumes grillés, risotto crémeux

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

Risotto aux légumes grillés

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

DESSERTS

Brownie au chocolat, crème Anglaise et chantilly
Glace, 2 parfums au choix

Crème brûlée à la Catalane, vanille Bourbon

Brioche pain perdu, sauce caramel beurre salé

POUR 3,50€ DE PLUS, FAITES VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !

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

FORMULES MIDI

SERVIS UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHE

FORMULE À 14,90€

1 plat (dans le menu à 23,90)

FORMULE À 18,90€

1 entrée (dans le menu à 23,90)
+1 plat (dans le menu à 23,90)

FORMULE À 18,90€

+ 1 plat (dans le menu à 23,90)
+ café gourmand

MENU À 30,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

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

Rabas de calamars frits, petit pot de rouille

Carpaccio de boeuf Charolais, tartare de tomates, Grana Padano & pesto

Tartare de dorade Royale aux trois agrumes

PLATS

Ravioles aux 5 fromages, Crème de chèvre, tartare de tomates, pesto

Faux filet de boeuf, frites, salade

Pluma de cochon Ibérique, gratin de penne, crème de chorizo & poivrons

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

Filet de daurade Royale, crème de poireaux, riz parfumé

DESSERTS

Moelleux au chocolat coeur coulant, glace vanille, chantilly

Tarte tatin, glace vanille, amandes, chantilly

Baba bouchon, sirop des îles

Glace, 2 parfums au choix, avec ou sans chantilly

POUR 3,50€ DE PLUS, FAITES VOUS PLAISIR EN CHANGEANT DE DESSERT !

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



Plat Végétarien

Photos non contractuelles

Vianades origine FRANCE, UE, URUGUAY - Toutes nos viandes sont grillées à la pierre de lave.

LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

CRÈME BRULÉE À LA CATALANE
Vanille Bourbon

PROFITEROLES
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

TARTE TATIN
Glace vanille, amandes, chantilly

BROWNIE AU CHOCOLAT
Crème Anglaise, glace caramel beurre salé et chantilly

BRIOCHE PAIN PERDU
Sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly



8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

LES CLASSIQUES

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT
Glace vanille et chantilly

BABA AU RHUM
Au sirop des îles et chantilly

CAFÉ GOURMAND
9,00€

ASSORTIMENT DE FROMAGES
9,00€

IRISH COFFEE
9,90€

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
9,00€

COUPE DE PROSECCO EXTRA DRY
6,90€

GIN JAPONAIS
10,00€

Tableau d'allergènes à votre disposition.

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

LES COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES

DAME BLANCHE
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

COUPE COLONEL
Sorbet citron vert, Vodka

LES LIÉGEAIS
Café, chocolat ou caramel

COUPE MARRON
Glace marron, vanille, crème de marron, meringue, chantilly

TOUT WILLIAMS
Sorbet et eau de vie à la poire Williams

DON PAPA
Glace rhum raisin arrosée de rhum Don Papa

CUP U.S.A
Glace caramel, chocolat, brownie, sauce caramel, amandes et chantilly

COMPOSITION GLACES

GLACES ARTISANALES

1 PARFUM AU CHOIX
3,00€

2 PARFUMS AU CHOIX
5,00€

3 PARFUMS AU CHOIX
6,10€

PARFUMS:

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

Crèmes glacées: vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, 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
9,90€

www.larlequinmontpellier.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@larlequinmontpellier



Arlequin Montpellier



PAIEMENTS PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Pika-Com - www.pika-confir.com



COCKTAILS

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

LAGON BLEU
Vodka, bananes et ananas, couleur mer turquoise

SEX ON THE BEACH
Vodka, orange et cranberry avec une touche de melon

GIN FIZZ
Mélange pétillant & citronné à base de gin

TI-PUNCH
Rhum, citron vert
Boisson traditionnelle des Antilles

PINA-COLADA
Rhum, noix de coco et ananas.
Boisson nationale de Porto Rico, frais & onctueux

MAÏ-TAÏ
Mélange de rhums aromatisés, citron vert frais et une subtile saveur d'amande

MOJITO
Rhum, menthe fraîche, citron vert et sucre roux.
Boisson traditionnelle de Cuba

STRAWBERRY MOJITO
Version à la fraise de ce grand classique

CAÏPIRINHA
La cachaça, ce spiritueux Brésilien fabriqué à base de canne à sucre, est à l'honneur dans ce cocktail frais, citronné et sucré

MARGARITA
Téquila et citron vert : un cocktail vivifiant!

CHAMPAGNE NAPOLÉON
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
Mélange fruité et gourmand: orange, fraise, citron et passion

KISS ON THE BEACH
Version sans alcool mais tout aussi savoureux: ananas, pêche et cranberry

VIRGIN MOJITO
Grand classique urbain, version sans alcool

VIRGIN COLADA
Onctueux mélange sans alcool de coco et d'ananas

STRAWBERRY ICED TEA
Cocktail désaltérant à base de thé vert, fraise et vanille

MINT & PEACH ICED TEA
La fraîcheur à l'état pur: pêche, thé au jasmin et menthe fraîche avec soupçon de gingembre

RHUMS

DIPLOMATICO
Reserva exclusiva 12 ans, ambré, Venezuela (Moelleux, fruits confits et notes épicées)

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

APPLETON ESTATE
12 ans, doré, Jamaïque (Arômes fruités banane et orange, notes vanillées, touche de poivre noir)

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

JM XO
Rhum agricole, AOC Martinique (Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)

ZACAPA
Centenario 23, ambré, Guatemala (Miel, caramel et chêne épicé)

WHISKIES

IRLANDAIS
Jameson

ÉCOSSAIS
J&B, Ballentines
Johnny Walker, Chivas, Glenfiddish

BOURBON
Four Roses, Jack Daniel's

JAPONAIS
Kirin Whisky, Japon 0700

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON
5,90€

AMÉRICANO MAISON
6,50€

SPRITZ
7,50€

KIR, CAMPARI, SUZE
3,90€

MARTINI ROUGE, BLANC
4,20€

PASTIS 51, RICARD
3,50€

SANGRIA MAISON
4,50€

PORTO, MUSCAT
4,00€

COUPE DE CHAMPAGNE
9,00€

COUPE PROSECCO EXTRA DRY
6,90€

RED BULL
4,50€

SODA, JUS DE FRUITS
4,10€



BIÈRES

BIÈRE PRESSION
Pelforth Blonde

25cl

4,20€

33cl

5,40€

50cl

7,90€

SUPPLÉMENT PICON
2,00€

BIÈRE BOUTEILLE
Heineken, Corona
Leffe Blonde, Desperados, Pelforth Brune 1664 (Blanche)

6,00€

EAUX MINÉRALES

Vittel
50cl 3,90€
1L 5,00€

Pertuis Fines bulles
50cl 3,90€
1L 5,00€

S.FELLEGRINO
50cl 3,90€
1L 5,00€