

ENTRÉES

LE SAINT-MARCELLIN 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€
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€
MOZARELLA BURRATA Tomates anciennes au pesto et roquette	14,90€
LES HUÎTRES 	6 huîtres 11,90€ 9 huîtres 16,90€ 12 huîtres 20,90€
PLANCHE À PARTAGER Mix des produits de la carte	29,00€

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 Salade, guacamole, artichauts marinés, mozzarella, céréales gourmandes, courgettes marinées, toast chèvre, caviar d'aubergine, julienne de poivrons de confit	15,90€
SALADE FAÇON CAESAR Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, guacamole, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar	16,90€
SALADE DEL MAR Salade, tomates, accras de morue, tartare de dorade Royale, rabas de calamars, pesto, citron, croûtons, crème épaisse	16,90€
SALADE ARLEQUIN Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges	18,90€

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF «BLACK ANGUS» Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert	180g 21,90€ 300g 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 180g Frites, salade	19,90€
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE Patatas bravas, crème de chorizo et poivrons	21,90€

LES BURGERS

BURGER FISH & CHIPS Pain brioché artisanal, filet de merlu pané, cheddar fondu, tomates, oignons confits, sauce tartare, frites	17,90€
BURGER VÉGÉ Pain brioché artisanal, guacamole, caviar d'aubergine, tomates séchées, légumes grillés, chèvre, oeuf mollet, frites	16,90€
BURGER TEXAN Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», avec ou sans bacon, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce barbecue, frites	17,90€
BURGER CÉVENOL 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 concombre, frites	17,90€
BURGER ITALIEN Pain brioché artisanal, steak haché 'Black Angus', mozzarella Burrata, tomates, oignons confits, basilic, sauce blanche, frites	18,90€

LES POISSONS

LES MOULES FRITES Marinières 15,90€ Crémées 16,90€ Roquefort 17,90€	
DOS DE CABILLAUD Sauce à la crème citronnée, purée de pommes de terre, légumes du sud à l'huile d'olive	17,90€
ROUILLE D'ENCORNETS COMME À SÈTE Riz & légumes de saison	17,90€
BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA Sauce vierge, risotto crémeux & légumes grillés	23,90€
FILET DE DORADE ROYALE Crème de poireaux, riz parfumé et légumes grillés	22,90€

LES PÂTES & RISOTTO

PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS Mozzarella, pesto et roquette	14,90€
RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS	15,90€
FILET DE POULET GRILLÉ AUX LÉGUMES CONFITS Penne, Grana Padano, pesto et roquette	17,90€
RAVIOLES AUX 5 FROMAGES Crème de chèvre, tartare de tomates, pesto	15,90€

MENU ENFANT 9,50€

ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX
1 boisson au choix (25 cl) : soda, jus de fruit, Vittel, Tropic

PLATS

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

DESSERTS

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



MENU À 23,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

ENTRÉES

Cassolette de moules crémees
1/2 camembert rôti comme en Provence
Jambon Serrano sur un 'Pan Con Tomato', tomates anciennes et basilic
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

Rouille d'encornets comme à Sète, riz parfumé
Filet de poulet, sauce pesto, risotto crémeux, légumes grillés
Dos de cabillaud, sauce à la crème citronnée, écrasé 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 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

Cocotte de moules crémees, frites
Faux filet de boeuf, frites, salade
Pluma de cochon Ibérique, patatas bravas, 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
Profiteroles au chocolat et chantilly
Glace, 2 parfums au choix, avec ou sans chantilly

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

(Café gourmand, baba au rhum, assiette de fromages, Irish coffee...)



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



LES CLASSIQUES

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT

Glace vanille et chantilly

BABA AU RHUM

Au sirop des îles et chantilly

CAFÉ GOURMAND

ASSORTIMENT DE FROMAGES

IRISH COFFEE

DIGESTIFS

GET 27

EAUX DE VIE

BAILEYS

MANZANA

COGNAC

ARMAGNAC

GRAND MARNIER

COINTREAU

COUPE DE CHAMPAGNE

COUPE DE PROSECCO EXTRA DRY

GIN JAPONAIS

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 LIÉGEOIS

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

2 PARFUMS AU CHOIX

3 PARFUMS AU CHOIX

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

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO

THÉ (Demandez les parfums)

GRAND CAFÉ

CHOCOLAT CHAUD

CAPPUCCINO

IRISH COFFEE

www.larlequinmontpellier.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@larlequinmontpellier



Arlequin Montpellier



PAIEMENTS PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Pika-Com - www.pika-com.fr



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

Rerserva exclusivia 12 ans, ambré, Vénézuéla (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)

DIKTATOR

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

AMÉRICANO MAISON

SPRITZ

KIR, CAMPARI, SUZE

MARTINI ROUGE, BLANC

PASTIS 51, RICARD

SANGRIA MAISON

PORTO, MUSCAT

COUPE DE CHAMPAGNE

COUPE PROSECCO EXTRA DRY

RED BULL

SODA, JUS DE FRUITS



BIÈRES

BIÈRE PRESSION

Pelforth Blonde	25cl	4,20€
	33cl	5,40€
	50cl	7,90€

SUPPLÉMENT PICON

BIÈRE BOUTEILLE

Heineken, Corona
Lefte Blonde, Desperados, Pelforth Brune 1664 (Blanche)

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,90€
Perrier fines bulles	1L	5,00€
S.PELLEGRINO		