

## ENTRÉES

<b>CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE</b> Petite salade verte et pain grillé	<b>9,90€</b>
<b>BOUQUET DE CREVETTES</b> Sauce tartare	<b>13,90€</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS</b> Tartare de tomate, Grana Padano et pesto	<b>13,90€</b>
<b>COUTEAUX EN PERSILLADE</b>	<b>14,90€</b>
<b>CHIPIRONES</b> Petits calamars frits, pimento rôti	<b>14,90€</b>
<b>LES HUÎTRES</b> 	6 huîtres <b>11,90€</b> 9 huîtres <b>16,90€</b> 12 huîtres <b>20,90€</b>
<b>PLANCHE À PARTAGER</b> Mix des produits de la carte	<b>29,00€</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 25cl, 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 confit	<b>15,90€</b>
---	---------------

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



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

Plat Végétarien

## LES VIANDES



<b>ENTRECÔTE DE BOEUF «BLACK ANGUS»</b> Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert	180g <b>23,90€</b> 300g <b>29,90€</b>
<b>FAUX FILET DE BOEUF</b> 170g Beurre «Arlequin», frites, salade	<b>18,90€</b>
<b>FILET DE POULET MOELLEUX</b> Sauce forestière et riz parfumé	<b>17,90€</b>
<b>PARMENTIER DE CANARD CONFIT</b> Petite salade verte	<b>17,90€</b>
<b>TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE</b> 180g Frites, salade	<b>19,90€</b>
<b>PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE</b> Gratin de pâtes, crème de chorizo et poivrons	<b>22,90€</b>

## LES BURGERS



<b>BURGER FISH &amp; CHIPS</b> Pain brioché artisanal, filet de merlu pané, cheddar fondu, tomates, oignons confits, sauce tartare, frites	<b>17,90€</b>
---	---------------

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

<b>BURGER TEXAN</b> Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», avec ou sans bacon, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce barbecue, frites	<b>17,90€</b>
---	---------------

<b>BURGER CÉVENOL</b> Pain brioché artisanal, steak haché «Black Angus», chèvre, oignons confits, tomates, sauce à la crème de chèvre, miel AOP, frites	<b>17,90€</b>
--	---------------

<b>BURGER POULET CROUSTI</b> Pain brioché artisanal, poulet crousti aux Corn Flakes, tomates, cheddar fondu, sauce concombre, frites	<b>17,90€</b>
---	---------------

Photos non contractuelles - Viandes origine FRANCE, UE, URUGUAY

## LES POISSONS

<b>DOS DE CABILLAUD</b> Sauce basilic, purée de pommes de terre, légumes du sud à l'huile d'olive	<b>17,90€</b>
<b>ROUILLE D'ENCORNETS COMME À SÈTE</b> Riz & légumes de saison	<b>17,90€</b>
<b>BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA</b> Sauce vierge, risotto crémeux & légumes grillés	<b>23,90€</b>
<b>FILET DE DORADE ROYALE</b> Crème de poireaux, riz parfumé et légumes grillés	<b>23,90€</b>



## LES PÂTES & RISOTTO

<b>PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS</b> Mozzarella, pesto et roquette	<b>14,90€</b>
---	---------------

<b>RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS</b>	<b>15,90€</b>
------------------------------------	---------------

<b>RAVIOLES AUX 5 FROMAGES</b> Crème de chèvre, tartare de tomates, pesto	<b>15,90€</b>
--	---------------



## MENU ENFANT 9,90€

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, 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

### PLATS

Rouille d'encornets comme à Sète, riz parfumé

Sauté de poulet forestière, pasta

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

Parmentier de canard confit, petite salade verte

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

### DESSERTS

Brownie au chocolat, crème Anglaise et chantilly

Glace, 2 parfums au choix

Tartelette de pommes, glace vanille, chantilly

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

SERVIES 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**

## LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

### TARTELETTE AUX POMMES

Glace vanille et chantilly

### PROFITEROLES

Glace vanille, chocolat chaud et 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€

## LES CLASSIQUES

### MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT

Glace vanille et chantilly

### BABA AU RHUM

Au sirop des îles et chantilly

### CAFÉ GOURMAND

### IRISH COFFEE

8,00€

8,00€

9,00€

9,90€

## DIGESTIFS

### GET 27

### EAUX DE VIE

### BAILEYS

### MANZANA

### COGNAC

### ARMAGNAC

### GRAND MARNIER

### COINTREAU

### COUPE DE CHAMPAGNE

### COUPE DE PROSECCO EXTRA DRY

### GIN JAPONAIS

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

9,00€

6,90€

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.

[www.larlequinmontpellier.com](http://www.larlequinmontpellier.com)

Pika-Com - www.pika-com.fr

## 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

8,00€

8,00€

8,50€

8,50€

9,00€

9,00€

9,00€

## COMPOSITION GLACES

GLACES ARTISANALES

### 1 PARFUM AU CHOIX

### 2 PARFUMS AU CHOIX

### 3 PARFUMS AU CHOIX

3,00€

5,00€

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

### THÉ (Demandez les parfums)

### GRAND CAFÉ

### CHOCOLAT CHAUD

### CAPPUCCINO

### IRISH COFFEE

2,10€

3,70€

3,90€

3,90€

4,50€

9,90€

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@larlequinmontpellier



Arlequin Montpellier



PAIEMENTS PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ



## COCKTAILS

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

### LAGON BLEU

Vodka, bananes et ananas, couleur mer turquoise

9,90€

### SEX ON THE BEACH

Vodka, orange et cranberry avec une touche de melon

9,90€

### GIN FIZZ

Mélange pétillant & citronné à base de gin

9,90€

### TI-PUNCH

Rhum, citron vert. Boisson traditionnelle des Antilles

9,90€

### PINA-COLADA

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

9,90€

### MAÏ-TAÏ

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

9,90€

### MOJITO

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

9,90€

### STRAWBERRY MOJITO

Version à la fraise de ce grand classique

10,90€

### CAÏPIRINHA

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

9,90€

### MARGARITA

Téquila et citron vert : un cocktail vivifiant!

9,90€

### CHAMPAGNE NAPOLÉON

Cocktail Royal alliant le côté impérial de la mandarine Napoléon et le prestige du champagne avec une touche d'orange

9,90€

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### ARLEQUIN

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

7,30€

### KISS ON THE BEACH

Version sans alcool mais tout aussi savoureux: ananas, pêche et cranberry

7,30€

### VIRGIN MOJITO

Grand classique urbain, version sans alcool

7,30€

### VIRGIN COLADA

Onctueux mélange sans alcool de coco et d'ananas

7,30€

### STRAWBERRY ICED TEA

Cocktail désaltérant à base de thé vert, fraise et vanille

7,30€

### MINT & PEACH ICED TEA

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

7,30€

## RHUMS

### DIPLOMATICO

Rerserva exclusivia 12 ans, ambré, Venezuela (Moelleux, fruits confits et notes épicées)

12,00€

### DON PAPA

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

12,00€

### APPLETON ESTATE

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)

12,00€

### JM XO

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

12,00€

### ZACAPA

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

14,00€

## WHISKIES

### IRLANDAIS

Jameson

8,00€

### ÉCOSSAIS

J&B, Ballentines Johnny Walker, Chivas, Glennfidish

8,00€

### BOURBON

Four Roses, Jack Daniel's

8,00€

### JAPONAIS

Kirin Whisky, Japon 0700

12,00€

## 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

5,90€

6,50€

7,50€

3,90€

4,20€

3,50€

4,50€

4,00€

9,00€

6,90€

4,50€

4,10€



## BIÈRES

### BIÈRE PRESSION

Pelforth Blonde

25cl 4,20€

33cl 5,40€

50cl 7,90€

### SUPPLÉMENT PICON

2,00€

### BIÈRE BOUTEILLE

Heineken, Corona

Lefte Blonde, Desperados, Pelforth Brune

1664 (Blanche)

6,00€

## EAUX MINÉRALES



50cl 3,90€

1L 5,00€