

ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI COMME EN PROVENCE	9,90€
Petite salade verte et pain grillé	
SOUPE DE POISSONS	11,00€
Tartines, aïoli et fromage	
POÊLÉE DE COUTEAUX	14,00€
Au beurre persillé	
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS	13,90€
Tartare de tomate, Grana Padano et pesto	
RABAS DE CALAMARS FRITS	12,90€
Petit pot de rouille	
LES HUÎTRES	12,00€
Pain de seigle, beurre et vinaigre à l'échalotte	6 huîtres 16,90€ 9 huîtres 20,90€ 12 huîtres
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)

POKE BOWL VÉGÉTARIEN	16,90€
Riz Thaï, concombre, ananas, billes de mozzarella, tomate, cerise, chou rouge, et carottes marinées, fèves edamame, graines de sesame et soja sucrée	
SALADE DU TERROIR	17,90€
Salade, tomates, Saint-Marcellin rôti, gésiers confits, oignons rouges, noix, croûtons	
SALADE FAÇON CAESAR	16,90€
Salade, tomates, croûtons, oeuf dur, filet de poulet aux céréales, parmesan, sauce Caesar	
SALADE ARLEQUIN	18,90€
Salade, tomates, poulet grillé aux céréales, tartine de chèvre chaud, oeuf dur, mozzarella, asperges, artichauts, oignons rouges	

Plat Végétarien Tableau d'allergènes à votre disposition.
Photos non contractuelles - Viandes origine FRANCE, UE, URUGUAY

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 300g	29,90€
Pommes frites incurvées, sauce Roquefort ou poivre vert	
FAUX FILET DE BOEUF 170g	18,90€
Beurre «Arlequin», frites, salade	
FILET DE POULET MOELLEUX	17,90€
Sauce forestière, pasta	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS CLASSIQUE	19,90€
Frites, salade	
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 180g	22,90€
Purée de pommes de terre, crème de chorizo et poivrons	
Supplément sauce Roquefort ou poivre	1,50€

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	

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.

LE COIN DE LA MER

LOUP ENTIER (330/400G)	27,90€
Simplement grillé, sauce aux herbes fraîches, riz Thaï et légumes	
ROUILLE D'ENCORNETS COMME À SÈTE	17,90€
Riz Thaï & légumes de saison	
BROCHETTE DE SEICHES À LA PLANCHA	23,90€
Sauce vierge, purée de pommes de terre & légumes grillés	
FILET DE DORADE ROYALE	23,90€
Crème de poireaux, riz Thaï et légumes grillés	
GAMBAS GRILLÉES EN PERSILLADE	25,90€
Purée de pommes de terre	

LES PÂTES

PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS	15,90€
Grana Padano, pesto et roquette	
LASAGNES DE BOEUF	15,90€
Salade verte	
RAVIOLES AUX 5 FROMAGES	15,90€
Crème de chèvre, tartare de tomates et pesto	
PASTA AU SAUMON	21,90€

MENU ENFANT 9,90€

ÂGE MAX : 12 ANS. PLAT, DESSERT AU CHOIX

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

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 24,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX
ENTRÉES
Oeuf cocotte, crème de poivrons et chorizo
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, mozzarella, tartine de caviar d'aubergine, oeuf dur
PLATS
Rouille d'encornets comme à Sète, riz Thaï
Filet de poulet, sauce forestière, pasta
Dos de cabillaud, sauce basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Lasagnes de boeuf, salade verte

DESSERTS
Brownie au chocolat, crème Anglaise et chantilly
Glace, 2 parfums au choix
Crème brûlée à la 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...)

MENU À 31,90€

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
Soupe de poissons, aïoli et fromage
PLATS
Raviolles aux 5 fromages, crème de chèvre et tartare de tomates
Bavette de boeuf, beurre «Arlequin», frites, salade
Pluma de cochon Ibérique, purée de pommes de terre, crème de chorizo & poivrons
Brochette de seiche à la plancha, sauce vierge, purée de pommes de terre
Filet de daurade Royale, crème de poireaux, riz Thaï
DESSERTS
Moelleux au chocolat cœur coulant, glace vanille, chantilly
Baba au rhum, sirop des îles, chantilly
Tartelette aux pommes, glace vanille & chantilly
Glace, 2 parfums au choix, avec ou sans chantilly

FORMULES MIDI

SERVIES UNIQUEMENT DE 12H À 14H - HORS DIMANCHE

FORMULE À 14,90€

1 plat
(dans le menu à 23,90€)

FORMULE À 19,90€

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

CRÈME BRULÉE À LA CATALANE

Vanille Bourbon

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

TARTELETTE AUX POMMES

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

IRISH COFFEE

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 <i>extra dry</i>	6,90€
Gin japonais	10,00€

RHUMS

DON PAPA	12,00€
7 ans, ambré, Philippines <i>(Souple, rond et vanillé)</i>	
DIPLOMATICO	12,00€
Rerserva exclusivia 12 ans, ambré, Vénézuela <i>(Moelleux, fruits confits et notes épicées)</i>	
DICTATOR	12,00€
12 ans, ambré, Colombie <i>(Notes exotiques ananas et mangue, fraîcheur d'agrumes et finale vanillée)</i>	
JM XO	12,00€
Rhum agricole, AOC Martinique <i>(Saveurs épicées, notes acidulées, arôme de fruits exotiques)</i>	
ZACAPA	14,00€
Centenario 23, ambré, Guatemala <i>(Miel, caramel et chêne épicé)</i>	

LES COUPES GLACÉES

glaces artisanales

DAME BLANCHE	8,00€
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
COUPE COLONEL	8,00€
Sorbet citron vert, Vodka	
LES LIÉGEOIS	8,50€
Café, chocolat ou caramel	
COUPE MARRON	8,50€
Glace marron, vanille, crème de marron, meringue, chantilly	
TOUT WILLIAMS	9,00€
Sorbet et eau de vie à la poire Williams	
DON PAPA	9,00€
Glace rhum raisin arrosée de rhum Don Papa	
CUP U.S.A	9,00€
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

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, fraise, marron, menthe-chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin <<<

Supplément chantilly

1,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,20€
Thé <i>(Demandez les parfums)</i>	3,70€
Latté macchiato	6,00€
<i>(Vanille ou caramel ou chocolat)</i>	
Grand café	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Cappuccino	4,50€
Irish coffee	9,90€

COCKTAILS

nos cocktails sont élaborés à base de nectar et de jus de fruits

PORN STAR	14,90€
Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruits de la passion, shooter de Champagne	
SEX ON THE BEACH	9,90€
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 Bacardi, citron vert. Boisson traditionnelle des Antilles	
PINA-COLADA	9,90€
Rhum Bacardi, 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	
MOJITO	9,90€
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert et sucre roux. Boisson traditionnelle de Cuba	
STRAWBERRY MOJITO	10,90€
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€
Téquila et citron vert : un cocktail vivifiant!	
CHAMPAGNE NAPOLEON	9,90€
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.

MOCKTAILS

ARLEQUIN	7,90€
Mélange fruité et gourmand: Orange, fraise, citron et passion	
KISS ON THE BEACH	7,90€
Version sans alcool mais tout aussi savoureux: Ananas, pêche et cranberry	
VIRGIN MOJITO	7,90€
Grand classique urbain, version sans alcool	
VIRGIN COLADA	7,90€
Onctueux mélange sans alcool de coco et d'ananas	
BANANA COCO	7,90€
Nectar de banane, crème de coco, sirop de fraise	
MINT & PEACH ICED TEA	7,90€
La fraîcheur à l'état pur: Pêche, thé au jasmin et menthe fraîche avec soupçon de gingembre	

APÉRITIFS

Apéritif maison	5,90€
Américano maison	6,50€
Apérol Spritz	8,30€
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	4,30€



TAPAS

Fuet Catalan	7,00€
Fritures de joels	9,00€
Duo de croquettes camembert & mozzarella	9,00€
Rabas de calamars frits & petit pot de rouille	12,90€
PLANCHE À PARTAGER	29,00€
Mix des produits de la carte	

BIÈRES

BIÈRE PRESSION

Pelforth Blonde	25cl	4,20€
	33cl	5,40€
	50cl	7,90€
Affligen Blanche	25cl	5,20€
	33cl	6,50€
	50cl	9,00€

Supplément picon

2,00€

BIÈRE BOUTEILLE

6,00€

Heineken, Heineken sans alcool, Corona, Leffe Blonde, Desperados, Pelforth Brune, Lagunitas Ipan

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,90€
perrier	1L	5,00€

@larlequinmontpellier



Arlequin Montpellier

PAIEMENTS PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

