



# à table !

## LES ENTRÉES / TAPAS

(à partager ou pas!)

Le fromage de chèvre frais (100gr) à l'huile d'olive et baies roses, pain de campagne au levain bio toasté.

**9,00€**

Houmous classique, pain de campagne au levain bio toasté

**7,50€**

Croque à la truffe à partager.

**12,00€**

Avocado toast à partager.

**12,00€**

Tous nos plats et desserts sont préparés quotidiennement avec des produits frais.

## LES DESSERTS

Le Puissant • gâteau fondant au chocolat Valrhona 70% et son pot de crème chantilly maison. **9,00€**

Crème de citron façon «Lemon Curd» et sa meringue. **8,00€**

Crème renversée au caramel, tuile de flocons d'avoine caramélisée. **7,00€**

Merci de bien vouloir nous signaler vos allergies et/ou intolérances alimentaires.



# arlett

## LES PLATS

### OKONOMIYAKI (お好み焼き)

**18,00€**

Recette emblématique de la street food Japonaise  
Galette de choux, oeuf et farine ancienne bio, lard fumé, cébette  
Servie avec mayonnaise Japonaise, sauce Okonomiyaki, gingembre confit et « katsuboshi » (copeaux de bonite séchée). Accompagnée d'une salade de choux, sauce Japonaise au sésame.

### AVOCADO TOAST

**15,00€**

Pain de campagne au levain bio toasté, avocat, pickles d'oignon rouge, salade (jeunes pousses, mâche ou roquette selon arrivage), noisettes torréfiées, ciboulette, huile d'olive, vinaigre balsamique. Accompagné de cream-cheese à la ciboulette.

Suppléments: oeuf au plat bio + **2,50€** • saumon fumé + **6,00€**

### MAXI CROQUE TRUFFÉ

**15,00€**

Pain de petit épeautre bio, jambon à la truffe et tranches de comté.  
Accompagné d'une salade (jeunes pousses, mâche ou roquette selon arrivage), noisettes torréfiées, ciboulette, huile d'olive et vinaigre balsamique).

Suppléments: oeuf au plat bio + **2,50€** • soupe de saison + **6,00€**

### TARTINE «BRUME D'HIVER»

**16,00€**

Tranche de pain de campagne au levain bio toasté, poêlée de champignons au beurre, ciboulette et aneth, burrata, salade à l'huile d'olive citronnée, fleur de sel et poivre cinq baies.

Suppléments: oeuf au plat bio + **2,50€** • soupe de saison + **6,00€**

### LE DUO DE SAISON (soupe ou velouté de saison)

**14,00€**

Soupe ou velouté de légumes bio, servi avec un fromage de chèvre frais à l'huile d'olive et aux baies roses, salade à l'huile d'olive citronnée, pain de campagne au levain bio toasté.

## ARLETT

9 BIS BOULEVARD BERTRAND DU GUESCLIN • 34500 BÉZIERS  
04 67 00 05 46 • @WEAREARLETT.CC