

Les Entrées à la Carte

*Salade verte avec 2 chèvres chauds
sur tartines de pain grillées, lardons fumés,
tomates, oignons et olives noires9,50€*

*Soupe de Poissons maison (selon arrivage)
servie avec : rouille faite maison, fromage râpé
et croûtons de pain..... 12,80€*

*Assiette de Charcuterie
avec jambon cru de montagne, saucisson de taureau
de chez Alazard et Roux, chorizo, rosette,
olives noires, cornichons et beurre..... 14,50€*

Plat du jour

11,00€

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Prix Net

Nos Salades Repas

Salade Niçoise15,00€
salade verte, haricots verts, pommes de terre,
tomates, œuf, thon, olives noires, anchois, poivron confit.

Salade de tomates mozzarella burratina.....15,00€
tomates cœur de bœuf, olives noires, oignons grillés,
copeaux de parmesan et sauce pesto.

Salade aux chèvres chauds15,50€
salade verte, tomates, lardons fumés, olives noires, oignons
frits, pickels d'oignons rouges et ses 4 chèvres chauds sur
tartines de pain grillées.

Salade Italienne 16,80€
salade verte, jambon cru Serrano, tomates, mozzarella,
copeaux de parmesan, melon, antipasti de tomates et
d'aubergines, olives noires.

Les Viandes Grillées

Grillade du jour 200g environ (France/Allemagne)
avec frites et salade17€

Entrecôte 220g environ (France) Race de Bovin Simmental
avec frites et salade, sauce roquefort ou poivre
vert maison 21,00€

Les Sauces maison

au Poivre-vert.....1,80€
au Roquefort.....2,30€
aux Morilles.....5,00€

La Marée

Poisson frais du jour avec riz et légumes16,50€

Seiches à la Plancha avec pommes de terre sautées
à l'ail et persil avec sauce Aioli faite maison..... 21,00€

Prix Net

Les Plats Terroir

Cuisinés par le Chef

Gardiane de Taureau (origine France)

AOP Alazard et Roux

servie avec son riz camarguais.....16,80€

Pieds-Paquets à la Marseillaise (origine France)

servis avec des pommes de terre vapeur.....19,50€

Agneau de 7 heures (origine NZL)

servi avec un mijoté de petit épeautre

et petits légumes.....19,90€

Les Pâtes

Pâtes à la Carbonara..... 15,00€

avec son jaune d'œuf, emmental et parmesan di Reggiano

Linguines aux 3 fromages 15,50€

*sauce faite maison avec du gorgonzola, de l'emmental et
du parmesan di Reggiano*

Pâtes à l'italienne.....16,50€

*sautées à la sauce tomate et basilic avec jambon cru,
antipastí d'aubergine, mozzarella et parmesan*

Prix Net

Menu Enfant 11,00€

*Steak haché Black Angus
ou
Nuggets de poulet
avec frites ou pâtes*

Sirop au choix

1 boule de glace et une friandise

Nos Fromages

*Assiette de 2 Fromages.....7,20€
Assiette Trio de Fromages10,00€*

Prix Net

Les Desserts à la Carte

Fait maison (sauf les glaces)

Crème Caramel maison5,90€

Mousse au Chocolat maison.....6,10€

*Vacherin Glacé aux fruits rouges
avec coulis de fruits rouges et crème chantilly.....6,50€*

Crème Brûlée à la Vanille maison..... 6,90€

Panna Cotta avec coulis de fruits..... 6,90€

*Tiramisu semi-glacé maison au Café,
Amaretto et Rhum.....7,50€*

Tarte du Chef aux fruits selon saison..... 6,80€

Prix Net

Carte des Vins

Rouge

Domaine Moulin d'Eole 2020, Les Arches Coteaux Ponds du Gard 75cl.....	14,80€
Côtes du Rhône Villages Séguret 2019, Les Vignerons de Roaix 75cl.....	24,00€
Côtes du Rhône Rasteau 2016, Château de la Gardine 75cl.....	42,00€

Rosé

Gris des Launes pays d'Oc 2021 Vin du Gard 75cl.....	15,00€
Côtes du Rhône Séguret 2021, Les Vignerons de Roaix - vin du Vaucluse 75cl.....	24,00€

Blanc

Chardonnay réserve de la Saurine - vin du Gard 75cl.....	15,80€
Côtes du Rhône Villages Séguret 2021, Les Vignerons de Roaix - vin du Vaucluse 75cl.....	24,00€
Picpoul de Pinet 2018 - vin de l'Hérault 50cl.....	15,00€

Vin en carafe

Le verre (rouge, rosé, blanc).....	3,00€
Le pichet 25cl.....	4,50€
Le pichet 50cl.....	6,80€

Champagnes

La coupe de champagne.....	9,50€
Larmigny Brut 75cl.....	45,00€
Larmigny Brut 37,5cl.....	28,00€

Prix Net

Les Glaces

Histoires de glaces - Artisan Glacier

Vanille Bourbon de Madagascar

Caramel au beurre et fleur de sel de Camargue

Rhum-raisins

Pistache de Sicile

Café Espresso pur Arabica

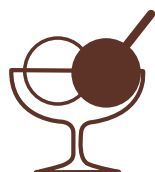
Chocolat pure origine Côte d'Ivoire

Fraise Mara des Bois

Citron de Sicile



1 boule..... 2,80€



2 boules..... 4,50€



3 boules..... 6,20€

supplément chantilly, coulis de chocolat
ou fraise ou caramel..... 0,80€

Prix Net