

Les Entrées à la Carte

Salade verte avec 2 chèvres chauds sur tartines de pain grillées, jambon cru, tomates, échalotes, olives noires et vinaigrette faite maison 11,50€

*Salade César
émincé de poulet, croûtons, parmesan, tomates, œuf dur, échalotes, olives noires et sauce césar faite maison .. 12,00€*

*Os à Moelle gratiné au four
avec croûtons à l'huile d'olive..... 12,80€*

*Assiette de Charcuterie
avec jambon cru de montagne, saucisson de taureau de chez Alazard et Roux, rosette, coppa, olives noires, cornichons et beurre..... 16,00€*

Plat du jour

14,00€

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Prix Net

Les Viandes Grillées

Grillade du jour 200g environ (France) sur ardoise
avec frites et salade 19,00€

Tranche de gigot d'Agneau à la poêle
accompagnement au choix..... 21,00€

Filet de bœuf charolais 220g environ (France)
accompagnement au choix26,80€

Les Sauces maison

au Poivre-vert..... 2,00€

au Roquefort..... 2,50€

aux Morilles.....5,00€

La Marée

Poisson frais du jour sur ardoise
avec riz et légumes.....17,80€

Gambas sauvages sautées à l'ail et au persil
avec riz et légumes 19,80€

Seiches à la Plancha avec pommes de terre sautées
à l'ail et persil avec sauce Aïoli faite maison.....22,80€

Tous nos plats sont cuisinés pour 1 personne.

Prix Net

Les Plats Terroir

Cuisinés par le Chef

Gardiane de Taureau (origine France)
AOP Alazard et Roux

servie avec son riz camarguais.....18,50€

Pied-Paquets à la Marseillaise (origine France)
servis avec des pommes de terre sautées.....22,80€

Les Pâtes

Linguines aux 3 fromages 17,00€
sauce faite maison avec du gorgonzola, de l'emmental
et du parmesan di Reggiano

Pâtes aux truffes Melanosporum.....19,50€
avec parmesan et emmental

Tous nos plats sont cuisinés pour 1 personne.

Prix Net

Menu Enfant 12,50€

jusqu'à 10 ans

Steak haché Black Angus

ou

*Nuggets de poulet
avec frites ou pâtes*

Sirop au choix

1 glace et une friandise

Nos Fromages

Assiette de 2 Fromages 7,20€

Assiette Trio de Fromages 10,00€

Prix Net

Nos Salades Repas

Salade Italienne18,00€
Mozzarella Burratina, salade verte, tomates, jambon cru, aubergine, échalotes, oignons frits, olives noires et sauce au pesto basilic faite maison.

Salade César18,00€
salade verte, émincé de poulet, tomates, œuf dur, parmesan, échalotes, croûtons, olives noires et sauce césar faite maison.

Salade aux chèvres chauds18,00€
salade verte, tomates, jambon cru, 4 chèvres chauds sur tartines de pain grillée, échalotes, olives noires, oignons frits et sauce vinaigrette faite maison.

Les Desserts à la Carte

Fait maison (sauf les glaces)

Crème Caramel maison7,50€

Mousse au Chocolat maison.....7,50€

Crème Brûlée à la Vanille maison.....8,50€

Tarte du Chef aux fruits selon saison.....8,50€

Dessert signature

*Tiramisu semi-glacé maison au Café,
Amaretto et Rhum.....9,50€*

*Vacherin glacé aux fruits rouges
avec coulis de fruits rouges et crème chantilly.....7,50€*

Carte des Vins

Rouge

Domaine Moulin d'Eole 2020, Les Arches Coteaux Ponds du Gard 75cl.....	15,80€
Côtes du Rhône Villages Séguret 2019, Les Vignerons de Roaix 75cl.....	26,00€
Côtes du Rhône Rasteau 2016, Château de la Gardine 75cl.....	45,00€

Rosé

Gris des Launes pays d'Oc 2021 Vin du Gard 75cl.....	16,80€
Côtes du Rhône Séguret 2021, Les Vignerons de Roaix - vin du Vaucluse 75cl.....	26,00€

Blanc

Chardonnay réserve de la Saurine - vin du Gard 75cl.....	16,80€
Côtes du Rhône Villages Séguret 2021, Les Vignerons de Roaix - vin du Vaucluse 75cl.....	26,00€
Picpoul de Pinet 2018 - vin de l'Hérault 50cl.....	16,00€

Vin en carafe

Le verre (rouge, rosé, blanc).....	3,80€
Le pichet 25cl.....	5,00€
Le pichet 50cl.....	8,50€

Champagnes

La coupe de champagne.....	9,50€
Larmigny Brut 75cl.....	48,00€
Larmigny Brut 37,5cl.....	28,00€

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.....3,00€



2 boules.....4,50€



3 boules.....7,50€

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

Prix Net