

SORBETS

- Fraise • Litchi
- Mangue Poire
- Citron Passion Fruits rouges
- Coco

 - Café
 - Chocolat Marron Menthe chocolat Vanille

 - - Caramel Pistache • Rhum raisin

NOS CRÉATIONS GLACÉES

Liégeois Café, Chocolat ou Caramel	7,50€
2 boules de liégeois, 1 boule vanille,	1,
coulis & chantilly maison	

7,50€ Ardéchoise 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron & chantilly maison

Dame Blanche	7,50€
3 boules vanille, coulis chocolat & chantilly maison	1, 0

Bounty	7,50€
2 boules coco, 1 boule chocolat,	1,000
coulis chocolat & chantilly maison	

Désir Rouge (sorbet)	7,50€
3 boules : myrtille, mûre, framboise	.,

coulis de fruits rouges & chantilly maison	
Exotique (sorbet)	7,50€

NOS COUPES ALCOOLISÉES

Poire royale	8,50€
3 boules poire & digestif poire	_
Antillaise	8,50€
3 boules rhum raisin, rhum & chantilly	
Iceberg	8,50€
3 boules menthe chocolat & get 27	

Colonel	8,50€
3 houles citron & vodka	

nouveauté

Coupe chantilly maison avec coulis au choix Chocolat • café • caramel ou fruits rouges 5,00€

1 boule 2,⁵⁰€ 2 boules 5,00€ 3 boules 6,⁵⁰€ Supp. Chantilly maison 2,⁵⁰€ Nos Pizzas uniquement sur le service du soir

Sur sauce tomate

Margarita	Mozzarella, olives noires	8,00€
Romaine	Jambon blanc, mozzarella, olives noires	9,00€
Royale	Jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires	10,00€
Napolitaine	Anchois, câpres, mozzarella, olives noires	10,00€
Texane	Merguez, chorizo, poivrons, mozzarella	10,50€
4 Fromages	Gorgonzola, mozzarella, Reblochon, Grana Padano, olives noires	12,00€
Burrata	Mortadelle, pesto pistache, mozzarella, salade	15,50 €
BBQ	Viande hachée de boeuf, chorizo, oignons rouges, sauce BBQ	13,00€
Végétarienne	Artichauts, champignons, poivrons, courgettes, oignons, mozzarella, olives noires	13,50 €
St Mauriçoise	Seiche, poivrons, courgettes, mozzarella, olives noires	14,50 €

	Sur une base de Creme	
Nîmoise	Brandade de morue, champignons, mozzarella, olives noires	12 ,50€
Fermière	Lardons, oeufs, champignons, mozzarella, olives noires	12 ,50€
Savoyarde	Pommes de terre, reblochon, lardons, mozzarella, olives noires	13,50€
Portugaise	Brandade de morue, chorizo, mozzarella, olives noires	13,50€
Chèvre	Pélardon des Cévennes, jambon blanc, mozzarella, olives noires	13,50€
Kebab	Viande de veau, oignons, mozzarella,	15.50€

TERRASSE OMBRAGÉE SALLE CLIMATISÉE



réservations

04 66 83 20 09 Toute son équipe est heureuse de vous acceuillir vous souhaites un bon appétit

> **CUISINE FAMILIALE & CONVIVIALE** AU COEUR DU GARD

olives noires, sauce BBQ

1€



Planche de charcuterie

Jambon cru, rosette, terrine, saucissette, coppa

Planche de charcuterie & fromage

Jambon cru, rosette, terrine, saucissette, coppa, pélardon, tome, camenbert

Planche de tenders

Aiguillettes de poulet pané aux corn flakes



Salade César

Aiguillettes de poulet, oeuf dur, Grana Padano, croûtons à l'ail, lardons, oignons frais et frits

Salade Cévenole

Fromage de chèvre, pain toasté croûtons à l'ail, lardons, oignons frais et frits

Camenbert rôti au lait cru

Salade, oignons confits, jambon blanc, jambon cru, pommes de terre

Burrata Crèmeuse Tomates, salade, chiffonade de Mortadelle de Bologne IPJ aux pistaches, granapadano, pesto maison à la pistache

Entrée du Jour (Selon saison)





Burger Savoyard Steak haché français Charolais,

fromage à raclette, salade tomate, galette de pomme de terre, oignons confits, sauce burger

Burger Cévenol Steak haché Français Charolais,

pélardon, salade, tomate, galette de pomme de terre, oignons confits, **Sauce burger**

Burger BBQ

22,00€

28,00€

10,00€

15,50€

14,50€

18,50€

16,50€

12,50€

Steak haché Français Charolais aiguillettes de poulet, galette de pomme de terre, oignons confits, lard grillé, sauce BBQ

Burger Italien Steak haché Français Charolais,

gorgonzola, jambon cru, salade, tomate, galette de pomme de terre, oignons confits, **Sauce burger**

Burger Marin Filet de cabillaud pané,

salade, tomate, galette de pomme de terrre, oignons confits, **sauce tartare maison**



Tartare de Boeuf Français Charolais (coupé au couteau, non préparé) Frite & salade	16,50€
Fish and chin's de cabilland et sa sauce tartare maison	16

Pâtes au Pesto maison jambon cru, tomates confites & parmesan	18,50€
Gambas Flambées Gambas, ail & persil	19,50€

Entrecôte 350 gr	21,00€
Andouillette artisanale	21,50€

Côtelettes d'agneau découvertes 22,00€

Seiche à la plancha aïoli maison et persillade 22,00€

Côte de veau salade, aligot, légumes 23,00 €

Accompagnements

Frites ou riz & légumes du jour Bol de salade sur demande

nos Sauces Maison

Roquefort +3€ • Cèpes +3€

Poivre +3€ • Aïoli +2€

*Tous nos plats & accompagnements sont servis dans la limite de nos disponibilités



Fromage blanc & confiture maison au choix

Mousse au chocolat

Pana Cotta

16,⁵⁰€

16,50€

16,50€

18,50€

16,50€

22,00€

Ile flottante

Tarte Tatin

Tiramisu café

Tiramisu du moment

Café gourmand

Thé gourmand



Assortiments de 4 Fromages

Pélardon à l'huile d'olive ou au miel Moulin Paradis à Martignargue









6,50€

7,00€

7,00€

7,00€

8,00€

8 50€

7.00€

7,00€