

LES ENTRÉES



- Terrine de campagne artisanale, petite salade du moment et pain grillé* 13 €
- Foie gras de canard mi-cuit, confiture de tomates légèrement pimentée, toast*, salade 21 €

LES VIANDES & LES SALADES REPAS

- Travers de porc confit miel et épices, légumes du moment, purée de pommes de terre, aigre doux de foie gras 19 €
- Salade de chèvre chaud croustillant noisette et romarin vierge de légumes**, crumble olives noires 19 €
- Salade CESAR, aiguillettes de poulet croustillantes, vierge de légumes**, sauce César maison 19 €
- Filet de Bœuf façon Rossini, sauce Cairannes, frites fraîches 36 €
- French Burger 22 €
*Viande bovine Française hachée, galette de pommes de terre, cheddar, bacon, sésame, vierge de légumes**, sauce burger maison, frites fraîches.*
- Chicken Burger 21 €
*Aiguillettes croustillantes de poulet, sésame, vierge de légumes**, cantal, salade, galette de pommes de terre, sauce burger maison, frites fraîches.*
- Empereur Burger 28 €
*Viande bovine Française hachée, foie gras de canard poêlée et huile de truffe, cheddar, bacon, vierge de légumes**, galette de pommes de terre, sésame, sauce burger maison, frites fraîches.*
- Supplément garniture (purée / légumes) 4.00 €
- Supplément sauce 2.00 €
- Frites fraîches 6.00 €

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

18 €

LES POISSONS

- Filet de daurade royale à la plancha petits légumes et aioli*, pommes de terre rôties 23 €

LES DESSERTS

de **Frédéric MICHEL** Pâtissier, chocolatier, confiseur...

- Panna Cotta 9.50 €
Vanille Bourbon, Chutney de fruits exotiques ou fruits rouges (selon saison).
- Vendôme 10.50 €
Sabayon chocolat, confiture de framboise, génoise chocolat, éclats de noisettes grillées et coulis chocolat fève tonka.
- Royal Chocolat 10.50 €
Sabayon chocolat croustillant et crémeux praliné, crumble amande, coulis chocolat caramel et fleur de sel.
- Profiteroles 11.50 €
Choux, chocolat chaud, glace vanille, chantilly maison, crumble et amandes effilées.
- Café ou Décaféiné Gourmand 11.50 €
- Fromage Pélardon 7.00 €
- Glace 1 boule 4.00 €
- Glace 2 boules 6.00 €
- Glace 3 boules 8.00 €
- Parfum : vanille, chocolat, caramel, praliné, café, fraise, citron.
- Supplément Chantilly Maison 2.50 €

* Plat SANS GLUTEN sur demande - ** vierge de légumes = huile d'olives, oignons doux, courgettes, tomates, persillade.

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

- Nuggets, frites ou purée 10 €
- Filet de poisson meunière, frites ou purée 12 €
- Une Glace 1 boule (fraise, chocolat, vanille, caramel) 4 €
- **OU** Un royal chocolat praliné 4 €

LES VINS...

... BLANCS

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

- **MAS D'ESPANET** - "Freesia" 5.50€ 25.00€
IGP DES CEVENNES - Saint Mamert du Gard - VIOGNIER SAUVIGNON
Tout en finesse sur des notes de petites fleurs du verger et d'accacia.
- **MAS GRANIER** - "Bouquet de Blancs" 6.00€ 28.00€
AOC Languedoc - Aspères - GRENACHE BLANC VERMENTINO ROUSSANE VIOGNIER
Frais léger parfumé et minéral un vin désaltérant.
- **MAS GRANIER** - "Les Marnes" 32.00€
AOC Languedoc - Aspères - ROUSSANE GRENACHE BLANC VIOGNIER
Ample riche et gastronomique, note d'abricot et de mirabelle.
- **DOMAINE COSTES CIRGUES** - "Font de marinas" 29.00€
AOC Languedoc - Sommières - GRENACHE BLANC MARSANNE VERMENTINO SANS SULFITES AJOUTÉS
Expression de fruits jaunes rondeurs et fine note d'élevage en barrique finale tonique.

... À BULLES

Verre 10 cl Bouteille 75 cl

- **CHAMPAGNE BRUT** - "Magelie" 10.00€ 60.00€
AOC Champagne - Arconville - PINOT NOIR CHARDONNAY
Artisan subtil et équilibré, le vrai monde des bulles.

... ROSÉS

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

- **MAS D'ESPANET** - "Freesia" 4.60€ 22.00€
IGP DES CEVENNES - Saint Mamert du Gard - CINSAULT
Fin et subtil, il séduit par sa fraîcheur et ses fruits croquants.
- **LA CROIX GRATIOT** - "Rosephine" 5.00€ 24.00€
IGP PAYS D HERAULT - Montagnac - SYRAH CABERNET SAUVIGNON GRENACHE
Goumand avec des notes de fraise et de grenade.

... ROUGES

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

- **MAS MONTEL** - "Jericho" 6.00€ 28.00€
IGP Pays d'Oc - Aspères - SYRAH GRENACHE
Riche profond et structuré.
- **COSTES CIRGUES** - "Montplaisir" 6.00€ 28.00€
AOC Languedoc - Sommières - CARIGNAN MERLOT MOURVEDRE
Fruit rouge mûr tanins souple clous de girofle une pointe d'anis pour le plaisir.
- **MARC KREYDENWEIS** - "Les Grimaudes" 30.00€
IGP Côteaux du Pont du Gard - Manduel - CARIGNAN GRENACHE SYRAH MOURVEDRE
Un fruit généreux en bouche des notes de framboise et des tanins souples un vin parfait pour découvrir les terroir du sud mêlant l'intensité solaire et la fraîcheur Saline du Mistral.
- **DOMAINE PIERRE CLAVEL** - "Bonne Pioche" 45.00€
AOP Pic St Loup - Assas - SYRAH MOURVEDRE GRENACHE
Complexe, fruité, profond et charnu, vin de terroir affirmé.

**VOIR AUSSI NOTRE SÉLECTION À L'ARDOISE
OU DIRECTEMENT DANS LA CAVE DE SERVICE ...**

Bon appétit!

Nous sommes attentifs à vos allergies, intolérances alimentaires et habitudes de vies, merci de nous en informer. Sur les 14 allergènes ci-dessous, nous n'utilisons plus d'arachide. Les plats sans gluten sont précisés, les 12 autres sont utilisés. L'origine de nos viandes est Française, si non elle est précisée. L'Origine de nos poissons est: L'Atlantique ou selon arrivage la Méditerranée.

