

LES SALADES Salads

Salade de saison <i>Season Salad</i>	12€	Salade de chèvre chaud <i>Hot goat's cheese salad</i>	10€
Salade au foie gras <i>Foie gras salad</i>	13€	Salade poulet <i>Sal. Chicken</i>	10€
Salade fromagère avec lardons <i>Cheese Salad with bacon</i>	12€	Salade carrela <i>Mozzarella salad</i>	10€
Salade au saumon mariné du chef <i>Pickled salmon Salad chef's</i>	12€	Salade aux foies de volaille <i>Chicken livers Salad</i>	10€

LES POISSONS Fishes

Pavé de saumon riz et légumes <i>Thick-cut Salmon steak with rice and vegetables</i>	13€	Risotto crémeux "la Frégate" <i>Creamy risotto "la Frégate"</i>	14€
Filet de daurade riz et légumes <i>Sea bream filet with rice and vegetables</i>	14€	Risotto à l'italienne <i>Italian risotto</i>	16€

LES RISOTTOS

LES PÂTES Pastas

Gnocchis au bleu d'Auvergne <i>Blue cheese sauce gnocchis</i>	12€
Pâtes du moment <i>Pasta of the day choice carbonara or pesto sauce</i>	12€

LES OMELETTES

Omelette au choix nature, jambon, fromage ou jambon fromage <i>Omelette at will (plain omelette, ham, cheese, or ham and cheese)</i>	10€
---	-----

PLAT
DU JOUR
Today's special
9€

LES VIANDES Meats

Magret de canard Rossini <i>Rossini duck breast</i>	20€	Bavette <i>Beef flank</i>	14€
Magret de canard <i>Duck breast</i>	18€	Double pavé de bœuf haché <i>Double Ground beef</i>	12€
Entrecôte XXL <i>XXL rib steak</i>	20€	Andouillette <i>French Andouillette</i>	10€
Côte de bœuf <i>Beef rib</i>	20€	Jambon braisé <i>Braised ham</i>	10€
Entrecôte <i>Rib steak</i>	15€	Pavé de bœuf haché <i>Ground beef</i>	9€

Nos viandes sont accompagnées de frites maison, salade
Our meats are served with home made French fries and green salad
Supplément oeuf : 1€ Supplément sauce au choix : bleu d'Auvergne ou poivre 2€
An extra egg add : 1€ An extra sauce : blue cheese sauce or pepper sauce add: 2€

LES HAMBURGERS

Hamburger D'Lux	14€	Tartare traditionnel <i>Traditional tartar</i>	14€
Hamburger D'Lux Italia	14€	Tartare au chèvre	14€
Hamburger D'Lux Auvergnat	14€	Goat's tartar	
Hamburger D'Lux Rossini	16€	Tartare à l'italienne <i>Italian tartar</i>	14€

LES CRUS Raw

Tartare campagnard <i>Country tartar</i>	14€
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	12€
Carpaccio au chèvre <i>Goat Carpaccio</i>	12€



ASSIETTE DE FROMAGE

DESSERTS maison

6€

Homemade desserts

Café surprise du chef. <i>Surprise coffee</i>	6,50€
Tarte tatin	6€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	6€
Tiramisu	6€
Crème brûlée	6€
Ile flottante	6€
Coupe de fruits frais de saison <i>Cup of fresh seasonal fruits</i>	6€
Tartare du fruit de saison <i>Seasonal fruit tartar</i>	6€



LES GLACES

Ice cream

Coupe 3 parfums au choix <i>3 scoops of ice cream</i>	6€
Glaces: chocolat, vanille, fraise, malaga, café, pistache <i>Ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, malaga, coffee, pistachio</i>	
Sorbets: citron, cassis, poire <i>Sorbets: lemon, blackcurrant, pear</i>	
Chocolat ou café liégeois <i>Chocolate or coffee Sunday</i>	8€
Coupe Mont Blanc <i>Mont blanc cup</i>	8€
Banana split <i>Beef carpaccio</i>	8€
Poire Belle Hélène <i>Belle-hélène pear</i>	8€

LA CAVE À VINS

Wine cellar

Primaires classique.	50 cl	75 cl
Cru classé rouge 13.5° CP	19€	27€
Cru classé rosé 13° CP	19€	27€
Andal Coste Galline AOC		
Rouge 13.5° CP		28€
Rosé 13° CP		28€
Château des Anglades		
Rouge 12.5° CP	17€	26€
Rosé 13° CP	17€	26€
Blanc 12.5° CP		26€
Cuvée des Abbés		
Rosé 13° CP		19€
Côte du Rhône		
Roquemaure Rouge 14.5°		18€
Blanc 13.5°		18€
Effet mer		
Roquemaure Rosé 11.5°		17€
Rocca Maura		
Gard rouge 14°		15€
Le Vin du mois "demandez au serveur" <i>Wine of the month: ask the waiter</i>		
Bouteille de champagne		40€
Coupe de champagne Champagne cup		6€
Pichet du patron		
Vin du Gard rouge 13°	25 cl	50 cl
Vin du Gard rosé 12.5°	3€	6€
Vin du Gard blanc 12°	3€	6€

MAZELLA GUILLAUME

Tél: 06 99 50 59 68

OSTÉOPATHE



MENUISERIE ALUMINIUM
PVC - STONES - TOILE
VOLETES ROLLANTS ALU ACIER
IPROTTERIE
ARRIDO