



# L'AUTHENTIQUE

◆ BIENVENUE ◆

Je suis heureuse de vous accueillir dans mon restaurant, où chaque plat est préparé avec passion et entièrement fait maison.

Ici, nous mettons tout notre cœur pour vous offrir des saveurs simples, généreuses et sincères.

## **Votre soutien compte énormément :**

Si vous avez passé un bon moment, laisser un avis nous aide véritablement à continuer cette aventure.

Vous pouvez scanner le QR code ci-dessous pour laisser un avis (merci beaucoup pour votre soutien)





# L'AUTHENTIQUE

## ◆ CARTE DES REPAS ◆

### ◆ POUR COMMENCER ◆

Rillette et condiments	6,90€
Camembert Rôti <i>(supplément charcuterie +5,90€)</i>	7,90€
Foie Gras Maison	12,90€
Planche Mixte (2 personnes)	14,90€
Planche Mixte (4 personnes)	27,90€



### ◆ PLATS ◆

Salade du jour *(prix selon arrivage)*

Plat du Moment **16,90€**

Camembert Rôti **20,90€**  
*(charcuterie, PDT grenaille, salade)*

Burger au Maroilles, Pdt sautées & Salade **21,90€**  
*(steak haché 180g, oeuf, salade, oignons, poitrine fumée, sauce maroilles)*

Poisson d'Arrivage **23,90€**

Bavette Angus (≈250/300g) **24,90€**  
*(sauce poivre ou beurre à l'ail)*

Côtelettes d'agneau à l'ail **25,90€**

**Ardoise des viandes d'exception à disposition**

*Tous nos plats sont servis avec les accompagnements du moment*



# L'AUTHENTIQUE

## ♦ CARTE DES DESSERTS ♦



### DESSERTS

Crème Brulée	6,90€
Assiette de fromages régionaux	6,90€
Brioche Perdue <i>(glace vanille, coulis caramel beurre salée, chantilly)</i>	8,90€
Crumble pommes <i>glace vanille, coulis caramel beurre salée, chantilly)</i>	8,90€
Café Gourmand	8,90€



### GLACES

Dame Blanche <i>(3 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly)</i>	8,90€
Chocolat Liégeois <i>(3 boules de glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly)</i>	8,90€
Café Liégeois <i>(2 boules de café, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly)</i>	8,90€
Tout Caramel <i>(2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly)</i>	8,90€
Colonel <i>(3 boules sorbet citron, vodka)</i>	8,90€
Créole <i>(3 boules Rhum Raisin, shooter de Rhum, coulis caramel beurre salé, chantilly)</i>	9,90€
Profiteroles Maison XXL	9,90€



### GLACE A COMPOSER

Glace 1 boule	2,90€
Glace 2 boules	4,90€
Glace 3 boules	6,90€

PARFUMS

Vanille, chocolat, sorbet citron,  
caramel beurre salé, rhum raisin,  
café

Coulis chocolat maison  
Coulis caramel beurre salé  
Chantilly

+1€





# L'AUTHENTIQUE

## ◆ CARTE DES BOISSONS ◆



### APÉRITIF ◆

Ricard / Suze	3,90€
Kir Vin Blanc	4,90€
Martini Blanc / Rouge	4,90€
Picon Bière	
• 25 cl	5,90€
• 33 cl	7,90€
• 50 cl	9,90€
Picon Vin Blanc	5,90€
Kir Pétillant	6,90€
Picon Pétillant	6,90€
Américano Maison	6,90€
Kir Royal	8,90€



### BOISSONS FRAICHES ◆

Coca cola / Coca zéro (33 cl)	3,50€
Jus de fruit (orange, ananas)	3,50€
Perrier (33 cl)	3,50€
Schweppes Nature	3,50€
Limonade (Diabolo +0,50€)	3,50€
FuzeTea	3,50€
St Amand	
• 50 cl	4,00€
• 1L	6,00€
San Pellegrino	
• 50 cl	4,00€
• 1L	6,00€



### SPRITZ ◆

Apérol Spritz	8,50€
Hugo Spritz	8,50€
Campari Spritz	8,50€
Limoncello Spritz	8,50€



### CHAMPAGNE ◆

Coupe	7,90€
Bouteille (75cl)	45,00€



# L'AUTHENTIQUE

## ✦ CARTE DES BOISSONS ✦



### COCKTAILS ✦

Cocktail sans Alcool	4,90€
Planteur	4,90€
Ti Punch	4,90€
Virgin Mojito	5,90€
Mojito	8,50€
Cuba Libre	8,50€
Tequila Sunrise	8,50€
Gin Tonic	8,50€



### RHUM ✦

Rhum Arrangé	6,90€
Rhum Supérieur	7,90€



### WHISKY ✦



#### Jack Daniels

*(Il en résulte un profil rond et harmonieux, marqué par des notes de vanille, de caramel, de bois toasté et une pointe gourmande)*

6,90€



#### Arlett Original

*(Il s'agit d'un single malt français vieilli 3 ans. C'est un whisky riche et rond, marqué par des notes fruitées, de miel, de cacao et de tabac blond)*

6,90€



#### Monkey Shoulder

*(La distillerie emblématique Glenfiddich, a créé ce « triple malt » élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts, aux arômes de miel, de cannelle et de vanille)*

7,90€



#### Ardbeg

*(Élevé dans des fûts de Bourbon et de Sherry Oloroso, l'ensemble se révèle, malgré son jeune âge, équilibré et harmonieux et finalement parfait pour être dégusté pur)*

7,90€



#### Four roses

*(Le whisky Four Roses est élaboré dans le respect des méthodes artisanales. Ce bourbon floral et fruité est le fruit d'un assemblage de 69% de maïs, de seigle et d'orge maltée)*

7,90€



#### The Broody Hen

*(Il s'associe à un certain nombre de distilleries pour s'approvisionner en whisky dans différentes régions écossaises afin d'élaborer son blended scotch whisky à base d'orge et de blés maltés)*


7,90€




# L'AUTHENTIQUE


## ♦ CARTE DES BOISSONS ♦


### ♦ VINS ROUGES ♦


	Pays du Gard	
	• Verre	4,90€
	• Pichet 25cL	8,90€
	• Pichet 50 cL	15,90€

	Côte de Boeuf	
	• Verre	5,90€
	• Pichet 25cL	10,90€
	• Pichet 50 cL	18,90€


### ♦ VINS BLANCS ♦

	Pays du Gard	
	• Verre	4,90€
	• Pichet 25cL	8,90€
	• Pichet 50 cL	15,90€


	Chardonnay	
	• Verre	5,90€
	• Pichet 25cL	10,90€
	• Pichet 50 cL	18,90€

	Pinot Gris, Joy St André (Moelleux)	
	• Verre	5,90€
	• Pichet 25cL	10,90€
	• Pichet 50 cL	18,90€


### ♦ VINS ROSÉS ♦


	Pays du Gard	
	• Verre	4,90€
	• Pichet 25cL	8,90€
	• Pichet 50 cL	15,90€


### ♦ BIÈRES PRESSION ♦


	Jupiler	
	• 25 cL	3,00€
	• 33 cL	4,50€
	• 50 cL	5,90€


### ♦ BIÈRES EN BOUTEILLE (33CL) ♦

	De Kastbier Extra (Alc 5,9%) <i>Bière blonde au caractère malté et fruité, amertume fine</i>	5,90€
---	---	-------

	De Kastbier IPA (Alc 6,5%) <i>Bière blonde 4 houblons à l'amertume franche et notes d'agrumes, de fruits exotiques et coco fraîche</i>	5,90€
---	---	-------

	De Katsbier Bière blonde triple (Alc. 9%) <i>Bière apéritive au caractère fruité (fruits rouge, agrumes), avec une note amère mentholée en fin de bouche</i>	5,90€
---	---	-------

	Cordillère Rodebier Bière Rouge (Alc. 7,5%) <i>La cordillère Rodebier est une bière rouge à la cerise. Elle offre un caractère fruité et doux</i>	5,90€
---	--	-------

	Fortis X Sanctus : Bière blonde PREMIUM d'abbaye (Alc. 10%) <i>Bière blonde cuivrée maltée aux notes de fruits jaunes, agrumes, fruits tropicaux.</i>	6,90€
---	--	-------



# L'AUTHENTIQUE

## ◆ CARTE DES BOISSONS ◆

◆	DIGESTIFS	◆
Mentheuse	6,90€	
Poire William	6,90€	
Cognac	6,90€	
Bailey's	6,90€	
Limoncello	6,90€	
Irish Coffee	8,90€	
Jamaican Coffee	8,90€	
Bailey's Coffee	8,90€	
French Coffee	8,90€	



◆	BOISSONS CHAUDES	◆
---	------------------	---

Café	1,80€
Café crème	2,00€
Café allongé	2,20€
Grand café	3,50€
Grand crème	3,80€
Café Viennois	3,80€
Thé	3,80€





# L'AUTHENTIQUE

## ◆ CARTE DES VINS ◆

### ◆ BOUTEILLES ROUGES ◆



**Pays du Gard- Grès d'Or**  
*Un rouge du Sud chaleureux, aux arômes de fruits mûrs relevés d'épices fines.  
Rond et agréable, il offre une belle générosité typique du terroir du Gard*

**18,90€**



**Côte de Blaye- Château Pin de Saint Pierre**  
*Un Bordeaux charmeur aux notes de fruits rouges et de chêne délicat.  
Harmonieux et souple, il révèle toute la finesse des Côtes de Blaye.*

**24,90€**



**Côte de bœuf**  
*Rouge puissant aux notes de fruits noirs et d'épices.  
Charpenté et généreux, idéal pour les viandes rouges.*

**24,90€**



**Côte du Rhône- Vignobles des Pasquiers**  
*Rouge du Rhône aux arômes de fruits rouges et d'épices fines.  
Souple et équilibré, avec la chaleur typique des Côtes-du-Rhône.*

**25,90€**



**St Nicolas Bourgueil- Domaine des Gravieres**  
*Cabernet Franc frais et fruité, aux notes de framboise et de sous-bois.  
Léger et délicat, parfait avec volailles rôties et grillades*

**26,90€**



**St Emilion**  
*Rouge raffiné aux arômes de fruits noirs et de vanille.  
Rond et profond, avec la finesse typique des grands Saint-Émilion.*

**36,90€**



**Lalande de Pommerol- Clos des Templiers**  
*Rouge velouté aux arômes de fruits noirs et de prune.  
Généreux et élégant, avec la rondeur typique de Lalande-de-Pomeroi.*

**38,90€**



# L'AUTHENTIQUE

## CARTE DES VINS

### BOUTEILLES BLANCS

#### Pays du Gard- Grès d'Or

*Un blanc du Sud lumineux, aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Frais et souple, il dévoile une élégante douceur propre au terroir du Gard.*

18,90€

#### Chardonnay- Domaine de la Barbastre

*Chardonnay gourmand aux notes de fruits blancs et de vanille. Rond et équilibré, avec une belle finesse en bouche.*

24,90€

#### Pinot Gris – Domaine Fritz

*Blanc élégant aux arômes de poire et de fleurs blanches. Frais et harmonieux, avec une belle douceur en finale*

26,90€

#### Côte de Gascogne- Joy Saint André

*Blanc vif et aromatique, mêlant agrumes et fruits exotiques. Léger et désaltérant, parfait pour débiter le repas.*

27,90€

### BOUTEILLES ROSÉS

#### Pays du Gard- Grès d'Or

*Rosé du Sud frais et fruité, aux notes de fraise et de pamplemousse. Léger et ensoleillé, idéal pour l'été et les plats méditerranéens.*

18,90€

#### Gris Blanc

*Rosé pâle et délicat, aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. Fin et rafraîchissant, parfaitement élégant à l'apéritif.*

22,90€

#### Côte de Provence

*Rosé provençal fin et aromatique, aux notes de pêche et de fleurs blanches. Frais et élégant, parfait pour l'été et la cuisine méditerranéenne.*

25,90€