

LES ENTREES ET SALADES COMPOSEES

Petite salade : tomates, salade verte,
oignons.....5 €

Parmigiana : aubergines, tomates,
parmesan12 €

Tartare de saumon frais :
saumon, courgettes crues, yuzu16 €

La planche de Parme :
jambon de Parme, copeaux de parmesan,
pain con tomate.....14 €

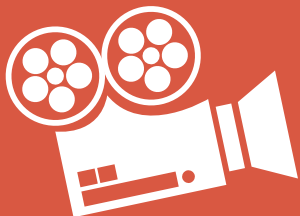
Tomate mozzarella de bufflone : tomates
fraîches, basilic, mozzarella de bufflone12 €

Salade des Cévennes : toasts de fromage
de chèvre et de brandade, miel,
lardons grillés13 €



LES PIZZAS BASE TOMATE & MOZZARELLA

Sicilienne : anchois et câpres	11 €
Roma : jambon blanc et champignons	11 €
Margarita : tomate, emmental	9 €
Ibérique : chorizo ibérique, œuf au plat	12 €
Toscane : tomates fraîches mondées, mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, basilic.....	13 €
Crétoise : aubergines, poivrons, oignons	12 €
Bolognaise : bœuf haché, céleri, carottes, oignons	11 €
Arménienne : bœuf haché épicé, poivrons, oignons	12 €
Magdalena : fromage de chèvre, miel et pignons de pin	12 €
Calzone royale : jambon blanc, champignons, œuf, emmental.....	13 €



LES PIZZAS BASE CREME & MOZZARELLA

Suprême Bogart : oignons, lardons, champignons, jambon blanc, emmental13 €

Tifosi : gorgonzola, emmental, fromage de chèvre, parmesan13 €

Scampina : poireaux, langoustines fraîches, bisque de homard16 €

Gardoise : brandade, emmental12 €

Palourdes : palourdes fraîches, ail et persil14 €

Salmone : saumon frais, courgettes, parmesan13 €

Curry : poulet, poireaux, curry12 €

Calzone cévenole : fromage de chèvre, jambon de Parme, oignons14 €

DEMI PIZZA AU CHOIX

(tomate ou crème)
+

SALADE COMPOSÉE
(salade verte, tomates, oignons)

12 €



LES PÂTES



SPAGHETTIS

- Arrabiata :** tomates, oignons, ail, basilic frais, piment de Cayenne.....12 €
- Bolognaise :** tomates, carottes, céleri, oignons, bœuf haché12 €
- Carbonara :** crème fraîche, lardons, oignons, jaune d'œuf.....14 €
- Palourdes :** crème fraîche, palourdes fraîches, vin blanc, ail & persil16 €

PENNE RIGATE

- Gorgonzola :** gorgonzola, crème fraîche, copeaux de parmesan.....14 €
- Salmone :** saumon frais, crème fraîche, ail & persil.....16 €
- Scampo :** langoustines fraîches, bisque de homard, safran, crème fraîche, tomates21 €
- Morilles :** morilles fraîches ou sèches selon saison, crème.....22 €

LASAGNES

- Bolognaise :** tomates, carottes, céleri, oignons, boeuf haché, crème15 €
- Saumon courgettes :** saumon frais, courgettes et crème.....16 €

LES SPECIALITES DU CHEF

RISOTTOS

Scampi : langoustines fraîches, chorizo, bisque de homard, crème, poireaux safran, parmesan22 €

WOKS FAÇON THAÏ

Langoustines : langoustines fraîches, petits légumes et spaghettis, assaisonnement maison à base de sauce soja18 €

Veau : émincés de veau, petits légumes, spaghettis, assaisonnement maison à base de sauce soja16 €



MENU ENFANT

- Pâtes à la bolognaise ou carbonara ou demi pizza Roma
- Sirop et boule de glace au choix

7 €



LES VIANDES ET POISSONS

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine française ; tous nos poissons et fruits de mer sont frais (hors seiches)

LES VIANDES

Magret de canard entier

(350 g environ).....22 €

Demi magret de canard14 €

Entrecôte (300 g) ou Châteaubriand

(200 g), selon arrivage22 €

1/2 poulet grillé au feu de bois16 €

Escalope de veau milanaise16 €

Escalope de veau gorgonzola14 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

2 accompagnements au choix parmi les suivants :

- Légumes de saison
- Frites maison
- Pâtes au pesto
- Salade composée (salade verte, tomates, oignons)

Sauce au poivre ou gorgonzola : 2€

LES POISSONS

Filet de saumon

(200 g environ).....18 €

Seiches aïoli20 €

POUR LES GOURMANDS OU À PARTAGER

Parillade du Bogart : langoustines, seiches, palourdes, saumon.....32 €

Trilogie de viandes : 1/2 magret, 1 escalope de veau (180g), 1 entrecôte de boeuf (200g) ou 1 châteaubriand (180g), selon arrivage34 €



LA CARTE DES VINS

Les rouges

- Collines du Bourdic, La Rabassière, Duché d'Uzès.....22 €
(4 € le verre)
- Domaine du chêne, Mistral IGP Cévennes.....18 €
- Domaine de Poulvarel, AOP Costières de Nîmes.....22 €
- Collines du Bourdic, Version Bio, IGP OC15 €
- Vacqueyras, Domaine des Amouriers, signature.....30 €

Les rosés

- Collines du Bourdic, Racine, Duché d'uzès14 €
(4 € le verre)
- Vignoble Chabrier IGP côteau du Pont du Gard.....16 €

- Château d'Aqueria Tavel29 €

Les blancs

- Collines du Bourdic, Gewurztraminer.....18 €
(4 € le verre)
- Collines du Bourdic, Racine Duché d'uzès ...17 €
- Domaine de l'Orviel Les 3 blancs IGP Cévennes.....16 € (4 € le verre)

LES PICHETS

- 1/2 l Rouge, Cabernet IGP Pays d'Oc
- 1/2 l Rosé, Campagnac IGP Gard
- 1/2 l Blanc IGP Gard

7€

ou 4 € le quart



LES BOISSONS

LES SOFTS

Coca et coca 0, Orangina, Ice Tea 33cl.....	3,80 €
Sirops	1,50 €
Jus d'orange, pomme, ananas	2,80 €
San Pellegrino 33cl ou 1l.....	3 € / 4,50 €
Evian 50cl ou 1 l	1,50 € / 2 €

LES ALCOOLS

Pastis Ricard	3 €
Martini, Porto, Muscat, Spritz	5 €
Whisky, Vodka, Rhum, Get 27	6 €
Heineken pression 25cl	3,40 €
Desperado 33cl	5€
Corona 33cl	6€
Kriek 33cl	5€

AUTRES

Café/Cappuccino	1,5 € / 6 €
Irish Coffee	8€
Thé ou infusion	2,50 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages

Gorgonzola, chèvre et parmesan	7 €
--------------------------------------	-----

Coupe de fruits de saison

(ananas en hiver)	6 €
-------------------------	-----

Calzone Nutella banane	8 €
-------------------------------------	-----

Tiramisu traditionnel	6 €
------------------------------------	-----

Boule de glace (coco, pistache, rhum-raisins, citron, , framboise, poire, vanille, chocolat, cassis, menthe, café, caramel beurre salé)	1,80 €
--	--------

Chocolat ou café liégeois	7,50 €
--	--------

Dame Blanche : 3 boules vanille, chocolat fondu et chantilly	7 €
---	-----

Banana split : banane, glace vanille, fraise et chocolat, chocolat fondu et chantilly	7,50 €
--	--------

Coupe cévenole : 3 boules vanille, crème de marron et chantilly	7,50 €
--	--------

Mousse au chocolat ou fondant selon l'envie du chef	7,50 €
--	--------

Café gourmand	9 €
----------------------------	-----

