

LA CAMARGUE



RESTAURANT

3 PLACE DU MARCHE - 30000 NÎMES

« DES CEVENNES À LA CAMARGUE EN PASSANT PAR NÎMES »

tel : 04 66 21 67 86

ENTREES

LA NÎMOISE..... 10.00

Assortiment de toasts -brandade traditionnelle,
-tapenade d'olive noire,
-tapenade de poivron,
aubergine grillée, salade mesclun, œuf, confit d'oignon doux,
Vinaigrette à l'huile d'olive.

SAVEUR CAMARGUAISE 10.00

Saucisson de taureau, pasté camarguais, chorizo au taureau
Chiffonnade de jambon cru de pays.

PLATS

GARDIANNE DE TAUREAU AOP..... 13.50

Mariné au vin des costières de Nîmes, lard fumé,
Carottes, fenouil, oignons, thym, romarin, laurier,
Orange, olives noires

Accompagnement : Riz de Camargue + légumes du moment

LE STEAK DE TAUREAU AOP..... 13.50

Belle tranche de 150 gr. Fleur de sel de Camargue en
Fin de cuisson, servis avec 2 sauces :

- beurre d'anchois à l'échalote
- roquefort

Accompagnement : pommes frites + légumes du moment

LE TARTARE DE TAUREAU AOP..... 13.50

Coupé minute au couteau, cornichon, câpre, oignon, ail,
Persil, moutarde, tabasco, huile d'olive, westcester sauce.

Accompagnement : pommes frites + salade mesclun.



Le TAUREAU de CAMARGUE

« Seule viande française à bénéficier d'un label de
qualité « AOP », le taureau de Camargue représente
toute la splendeur de cette nature sauvage et protégée.
Élevés en liberté et en plein air, il est nourri par la vé-
gétation présente sur les pâtures de Camargue.
C'est une viande savoureuse, maigre, pauvre en cho-
lestérol »



ROUILLE À LA SETOISE..... 13.50

Lamelles de Seiches, pommes de terre, sauce aioli à la tomate
Oignon, ail, herbes de Provence

Accompagnement : croutons frottés à l'ail + salade mesclun

LE BURGER CEVENOL..... 13.50

Pain burger, bœuf frais charolais, crème de Pélardon des Cévennes,
Tapenade de poivron, confit d'oignon doux des cévennes
Lard fumé

Accompagnement : pommes frites + salade mesclun

LES SEICHES À LA PLANCHA..... 13.50

Seiches entières grillées avec un beurre d'ail

Accompagnement : riz de Camargue + légumes du moment

Le Pélardon des Cévennes



« Pélardon est une appellation d'origine désignant un petit
fromage au lait cru de chèvre de la région du Languedoc.
Cette appellation a une graphie maintenant formalisée. Elle
bénéficie d'une AOC depuis août 2000 »

Mr. SEGUIN 10.00

Pélardon des Cévennes au miel sur toast, lard fumé, tomate
Confit d'oignon doux des Cévennes, Salade de mesclun, œuf,
vinaigrette à l'huile d'olive.

LOU MAS 10.00

Camembert rôti au four, jambon cru de pays, noix, tomate,
Salade mesclun, œuf, cornichon, pain toasté
Vinaigrette à la moutarde.

MIX DE LA MER..... 10.00

Eventail de crevettes, bulots tièdes, toast de brandade traditionnelle
Sauce aioli, pain toasté, caquelon de seiches à la rouille.

« Jusqu'à l'invention des réfrigérateurs, la seule façon de
conserver le cabillaud était de le saler et de le sécher ; il
est alors appelé "morue". C'était une tradition des pêcheurs
de l'Atlantique et de la mer du Nord, où le cabillaud se
trouve en abondance. Ces pêcheurs venaient à Nîmes
échanger leurs morues contre du sel provenant des salins
du midi. Nîmes s'est alors retrouvée au milieu de ces échan-
ges de morues et de sel, étant située au point de départ de
la route du sel »



La Brandade de Nîmes



CASSOLETTE DE BRANDADE 13.50

Servi dans une cassolette et gratinée au four
avec de la chapelure tout simplement.

Accompagnement : Pommes de Terre Vapeur. Toast frotté à l'Ail.
Sauce Tomate Provençale, Salade mesclun

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE À LA BRANDADE..... 13.50

Aubergines grillées, Brandade traditionnelle, sauce tomate provençale,

Accompagnement : tapenade d'olive noire et poivron, salade mesclun.

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES 5.50

(roquefort, chèvre, Camembert)

LE FROMAGE BLANC..... 4.00

au coulis de Fruits rouges

LA CREME AU CAMEL..... 4.00

beurre salé de Camargue

LE FONDANT CEVENOL..... 4.00

à la Crème de Marron

LE TIRAMISU AUX SPECULOOS..... 4.00

et à la Framboise

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 4.00

Chocolat noir, chantilly

LE DESSERT GOURMAND..... 5.00

CAFE GOURMAND..... 6.00

Nouveau



MENU 16.90
CAMARGUE

Salade chèvre chaud au miel, lard fumé, confit d'oignon
Soupe de poissons à la Provençale
Assiette de crevettes et bulots tièdes . Sauce aioli
Charcuterie Camarguaise et jambon cru de pays
Salade aux toast de brandade et tapenades

CSGA ★ ★ ★ CSGA

Steak de taureau de AOP sauce au choix

Gardianne de taureau AOP mariné au vin des costières

Millefeuille d'aubergine à la Brandade et ses tapenades

Rouille de seiche et pommes de terre à la sétoise

Burger cévenol au bœuf charolais

CSGA ★ ★ ★ CSGA

Mousse au chocolat noir

Crème au caramel au beurre salé

Tiramisu aux spéculoos et Framboises

Assiette de fromages

Fondant Cévenol à la crème de Marron

Fromage blanc au coulis de fruit rouge

LE PETIT GARDIAN



Steak haché de bœuf frais 90 gr.
ou 4 nuggets de filet poulet

+ 1 accompagnement au choix

6.00

+ 1 boisson au choix
dessert OFFERT
Pour les enfants sages..

LE BAR

La Sangria

. Verre (16cl.)..... 3.00

. Pichet (50cl.)..... 6.80

. Pichet (1l.)..... 12.00

La Brasserie

Jus de Fruits 25cl..... 3.30

(fraise, orange, tomate,
ananas, abricot, pomme)

. Eau Minérale(50cl.)..... 3.00

(Vittel ou Eau de Perrier)

. Eau Minérale (1litre)... 5.00

. Soda (33cl.)..... 3.00

Coca, Coca Light/Zéro, Ice Tea,
Orangina, Oasis,

Limonade, Perrier...

Pichet

Rouge -Rosé -Blanc

Costières de Nîmes

. Verre (16cl.)..... 3.00

. Pichet (25cl.)..... 4.20

. Pichet (50cl.)..... 6.80

La Bière Pression

. Pelforth 25 cl..... 3.00

blonde 50 cl..... 5.50

100 cl..... 8.90

Les Apéritifs

. Pastis 51°, Ricard(2cl.) 3.00

. Porto Rouge (4cl.)..... 3.50

. Martini (4cl.)..... 3.50

. Muscat de Lunel(4cl.)... 3.50

. Baby(2cl.)..... 3.60

Les Digestifs

. Cognac (4cl.)..... 5.60

. Armagnac (4cl.)..... 5.60

. La Camarguaise (4cl.).. 5.60

. Poire Williams (4cl.)... 5.60

. Marc de Provence (4cl.) 5.60

Le Chaud

. Café ou Décaféiné..... 2.00

. Crème, Thé ou Infusion 3.00

LA CAVE

Rosé

Btlle.75 cl

Costières de Nîmes AOC Château de Campuget..... 16.90

A.o.p côtes de Provence Château de Berne..... 21.00

Rouge

Costières de Nîmes AOC Château de Campuget..... 16.90

A.o.p Pic saint Loup Château Lascour..... 21.50

Blanc

Costières de Nîmes AOC Château de Campuget..... 16.90

i. g. p côtes de Gascogne XVIII saint luc (moelleux).... 23.00

AOP Picpoul de Pinet Carte Noire Ormarine (sec).... 19.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Nous n'acceptons pas les chèques de banque.

