



Hé l'ami ! ne fais pas languir notre gosier sec

Apéritifs

Blanc Cassis 15cl	3,50€
Coupe de Champagne	7,50€
Kir Royal 15cl	8,00€
Martini Blanc ou rouge 6cl	4,00€
Muscat 10cl	4,00€
Pastis	3,50€
Pineau	3,50€
Punch Maison 18cl	4,80€
Punch Maison 1 L	15,00€
Ricard	3,50€
Sangria 18cl	3,50€
Sangria 25cl	4,00€
Sangria 50cl	8,00€
Sangria 1 L	14,00€
Whisky 4cl	4,80€
Whisky Coca	5,50€

Bières

Pression 25cl	4,50€
Pression 50cl	8,00€
Grimbergen 33cl	4,00€

Digestifs

Armagnac 4cl	5,50€
Calvados 4cl	5,50€
Cognac 4cl	5,50€
Get 27 4cl	5,50€
Limoncello 4cl	5,50€
Vodka 4cl	5,50€
Rhum Plantation 4cl	7,00€

Cocktail Aphrodite	8,50€
Rosé, triple sec, purée de framboise, limonade	

Jus & Sodas

Jus de Mangue 25cl	3,00€
Jus d'orange 25cl	3,00€
Jus d'Ananas 25cl	3,00€
Jus de Pomme 25cl	3,00€
Ice Tea	3,00€
Diabolo	3,00€
Orangina	3,00€
Limonade +Sirop 0,20€	3,00€
Coca Zéro	3,00€
Coca Cola	3,00€
Sirops	2,50€
Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Mûre, Orgeat,	

Eaux

Badoit 1L	5,50€
San Pellegrino 50cl	3,50€
San Pellegrino 1L	5,50€
Perrier 50cl	3,50€
Perrier 1L	5,50€
Vittel 1L	4,50€

Caféterie

Café	1,90€
Noisette	2,00€
Décaféiné	2,00€
Thé	2,50€
Verveine/Tilleul	2,50€
Café allongé	1,90€
Double café	3,60€

LA CARTE DES ESCARAVATS

Bienvenue dans notre restaurant, carbonnées*, Les Escaravats ! Savez-vous d'où vient son nom ?

Et bien ! La tour des Escaravats (scarabée en provençal) date du XIIe siècle. Le nom de cette tour provient des gardes en poste sur le chemin de ronde, portaient une armure noire faisant ainsi penser aux insectes...

Mangez*... A partager ou pas !

- Farandole de beignets 9,90€

Pané de camembert, oignons rings, accras de morue, beignets de calamar, stick de mozzarella, sauce maison.

- Assiette du Scarabée 9,90€

Jambon italien, olives, saucisson sec, chorizo, cornichons, beurre, melon, copeaux de parmesan.

Salade repas, le casque* !

- Salade césar 17,90€

Salade, œuf, tomates, olives, concombre, poulet frais cuisiné maison, croutons, oignons frits, gressins, sauce césar, copeaux de parmesan.

- Salade végétarienne 17,90€

Salade, tomates, oignons, carotte, concombre, artichaut, olives, steak végété, melon, tagliatelles de courgette, copeaux de parmesan, gressin.

- Salade burrata 17,90€

Salade, tomate, burrata, jambon italien, olives, copeaux de parmesan, gressins, melon, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique.

Grillades au feu de bois, nos viandes friolées* !

- Andouillette 200 gr, sauce moutarde	17,00€
- Brochette de bœuf	21,00€
- Brochette géante bœuf 63 cm	23,50€
- Brochette canard à l'orange	26,50€
- Magret de canard entier	25,00€
- Pièce du Boucher	25,00€
- Côte de taureau	25,00€
- Pave de bœuf ~ 500 gr	30,50€
- Côtelettes d'agneau	30,00€

La grillade de la Marée !

- Brochette de gambas	25,00€
- Brochette de seiches	26,00€
- Brochette mixte gambas/seiches	28,00€

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison et de salade.

Sauce maison en supplément 2€

Roquefort, poivre, moutarde, beurre maitre d'hôtel

La bonne pitance* !

❖ La Côte de bœuf ~ 500 gr du maistre-queux* 40,00€

Os à moelle, pains brulés* à l'ail et à la moutarde à l'ancienne, frites, salade, maïs grillé au feu de bois sauce maison au choix : roquefort, moutarde, poivre, beurre maitre d'hôtel.

Menu du petit Scarabée 12 €

Brochette de poulet frais ou nuggets poulet, frites
Un sirop ou jus de fruit
Une boule glace.

Le maistre-queux des Escaravats vous souhaite bonne ripaille !

***Ou sont les poulardes ? J'ai faim !
Ou sont les veaux, les rôtis, les saucisses ?
Ou sont les fèves, les pâtés de cerf ?
Qu'on ripaille à plein ventre pour oublier cette injustice !
Y'a pas quelques soissons avec de la bonne soivre, un porcelet,
Une chèvre rôtie, quelques cygnes blancs bien poivrés ?
Ces amuse-bouche m'ont mis en appétit !***

Film les Visiteurs, Godefroy

La desserte*

Les desserts glacés

Glaces : Vanille, café, chocolat, fraise, menthe chocolat, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : Mangue, citron, citron vert, framboise, thé vert matcha du japon, exotique gingembre, tiramisu.

Une boule au choix	2,50€
Deux boules au choix	4,50€
Trois boules au choix	6,00€

Coupe de glace

Dame blanche	
3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	7,50€
Choco liégeois ou café liégeois	
2 boules vanille et 1 boule chocolat ou café, crème fouettée	7,50€
Caramelo	
2 boules caramel beurre salé, sauce caramel, crème fouettée	7,50€
Rhumba	
3 boules rhum raisin, 2cl rhum brun, crème fouettée	8,50€
Colonel	
3 boules citron vert, 2cl de vodka	8,50€
La coupe des amoureux	
3 boules sorbets et 2 boules glaces au choix, sauce fruit rouge, crème fouettée	9,00€
Supplément crème fouettée	1,00€

Les gourmandises

Crème brûlée	6,50€
Panacotta coulis et fruits	6,50€

Le Vin gouleyant à boire*

Verre 18 cl	3,00€
Verre 33 cl	5,50€
Pichet 25cl	3,50€
Pichet 50cl	7,00€

Vin rouge

Légende, Côte du Rhône 75 cl	30,00€
Cuvée Prestige, Côte du Rhône village 75 cl	25,00€
Comme autrefois Côte du Rhône AOP 75 cl	19,00€
Année lumière Côte du Rhône village 75 cl	19,00€

Vin rosé

L'Eclat, Côte du Rhône AOP 75 cl	19,50€
L'Eclipse, Rosé gris IGP vin de pays d'OC 75cl	19,50€

Vin blanc

100% Viognier IGP, Vin de pays du Gard 75cl	19,00€
100% Chardonnay IGP, Vin de Pays du Gard 75cl	18,50€

Nos vins que nous sélectionnons proviennent d'un récoltant issu d'une exploitation à haute valeur environnementale, tout proche de notre restaurant : Le Domaine du Clos des Lumières de Fournés, Gard.

Champagne

Coupe de champagne 14 cl	7,50€
Veuve Pelletier bouteille 37,5 cl	26,50€
Veuve Pelletier bouteille 75 cl	49,50€

Boire à tire-larigot est dangereux pour la santé, à goulayer avec modération*

Petit lexique du Scarabée des Escaravats...

Vous avez remarqué que nous avons pris un malin plaisir à animer notre carte de termes et vocabulaires empruntés au Moyen Age...

En voici la définition :

- Carbonnées Grillades
- Mangeaillez..... Entrées, mangez
- Le casque Le casque des soldats
ressemblait à une salade !
- Viandes friolées.....Viandes grillées
- La bonne pitance.....La bonne « bouffe » !
- Le maistre-queux.....La cheffe de cuisine
- Bonne ripaille.....Bon appétit, bien
manger
- La desserteLe dessert
- Le vin gouleyant.....Le vin agréable à
boire
- *Boire à tire-larigot est dangereux pour la santé, à goulayer avec
modération ...l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer
avec modération !*

Les Escaravats vous remercie d'avoir fait honneur à son « banquet ».

TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES

[illegible]