

# boissons:

## **APERITIFS alcoolisés:**

Vin 22cl 'pays des cévennes':rouge,rosé,blanc	4,00 €
Vin 22cl 'JOY' st André	4,50 €
RICARD ou 51	2,80 €
WHISKY(Grant's)	6,00 €
baby	3,80 €
foetus	2,80 €
VODKA,GIN,MALIBU,RHUM	5,00 €
BIERE pression (jupiler)	3,50 €
cidre 27,50 cl "LA MORDUE"	4,50 €
MARTINI (rouge ou blanc)	4,00 €
MUSCAT (lunel)ou SUZE	4,00 €
KIR (cassis,mûre,châtaigne)	3,00 €
KIR ROYAL	4,50 €
CHAMPAGNE (coupe)	6,00 €
CHAMPAGNE (coupette)	4,00 €
SPECIALITEE MAISON (cidre brut pression,crème de châtaigne)	3,80 €

## **APERITIFS sans alcools:**

PALERMO rouge	3,50 €
CRISTAL	3,00 €

## **BOISSONS FROIDES:**

SIROPS: fraise,grenadine,citron,orgeat,menthe,pêche,pac	3,00 €
COCA,COCA ZERO,ORANGINA,SCHWEPPES,DIABOLO	4,00 €
ICE TEA,OASIS TROPICAL	4,00 €
JUS deFRUIT:pomme,orange,ananas,tomate	4,00 €
LIMONADE	3,50 €

## **BOISSONS CHAUDES:**

CAFE ,DECAFEÏNE	2,00 €
NOISETTE	2,20 €
INFUSION,THE	3,50 €

## **EAUX:**

PERRIER 33cl	3,50 €
1/2 L VITTEL ou BADOIT	4,50 €
LITRE VITTEL ou SAN PELLEGRINO	6,00 €

## **DIGESTIFS:**

GET 27,RHUM,BAILEYS,CALVADOS,COGNAC,G.MARNIER, POIRE,COINTREAU	7,00 €
---	--------

tous nos plats sont "fait maison"

## ENTREES FROIDES:

Planche de saumon fumé et son beurre demi-sel,crouton,citron	11,00 €
Assiette Nîmoise: brandade de morue,coulis de tomate,croutons,balicou	10,00 €
Assiette d'Aubergine grillées,coulis de tomate,crouton,balicou	10,00 €
Planche de charcuterie:jambon blanc,jambon cru,rosette,paté,bacon	12,00 €

## SALADES REPAS:

<b>Composée</b>	11,00 €
salade verte,jambon blanc,comté,œuf dur,tomate	
<b>Campagnarde</b>	12,00 €
salade verte,jambon cru,roquefort,oignon frit,noix,tomate	
<b>Provençale</b>	12,00 €
salade de tomate,mozzarella,anchois,balicou,olives	
<b>Gers</b>	13,00 €
salade verte,gésier et lardon grillé,œuf à la poêle,tomate	
<b>Niçoise</b>	13,00 €
salade verte,pomme de terre,thon,œuf,anchois,tomate,olive	
<b>Bretonne</b>	13,00 €
salade verte,hareng,pomme de terre,pomme golden,oignon,tomate	
<b>L'Andalouse</b>	13,00 €
salade verte,aubergine grillée,jambon cru,brandade de morue,tomate	
<b>La Rustique</b>	14,00 €
salade verte,jambon cru,oignon,tomate,1/2camembert	
<b>La Marine</b>	14,00 €
salade verte,crevette,moule,saumon fumé,avocat,pomme de terre,tomate	
<b>Blé noir</b>	15,00 €
salade verte,gésier,magret de canard,foie gras,champignon de Paris,tomate	
<b>Cévenole</b>	14,00 €
salade verte,chèvre chaud,lardon grillé,oignon frit,tomate	
<b>Savoyarde</b>	15,00 €
salade verte,jambon cru,galette de reblochon fondu,oignon frit,tomate	
<b>Biquette</b>	15,00 €
salade verte,galette de chèvre fondu,jambon cru,miel,noix,tomate	

# LES MENUS:

formule du midi: du lundi au samedi (sauf ferié)

## LE COMPLET:

14,50 €

**galette** au choix dans toute la carte + **salade**

(supplément de 2,00 euros pour : CORAILLA, PERIGORD, AMERICAINE)

OU

## LE PLUME:

**salade repas** au choix dans toute la carte

(supplément de 2,00 euros pour : SAVOYARDE, BIQUETTE, BLE NOIR)

**+dessert:**

crêpe traditionnelle au choix ou 2 boules de glace artisanale

## formule midi et soir 7/7:

### **L'épi:**

20,00 €

( entrée, galette, dessert )

### **salade:**

cévenole ou provençale ou nîmoise  
ou campagnarde ou andalouse

\*\*\*\*\*

### **galette** au choix

dans toute la carte

supplément 2,00 euros pour:  
corailla, périgord, américaine

\*\*\*\*\*

### **crêpe** dessert

au choix dans toute la carte  
ou 2 boules de glace +chantilly

### **le MOUSSE** jusqu'à 10 ANS

8,50 €

### boisson:

coca ou sirop

\*\*\*\*\*

### galette:

jambon, œuf fromage\*

ou

brandade, fromage\*

### ou plat:

steack ou saucisse grillée,  
pomme roosty et salade

\*\*\*\*\*

crêpe : nutella ou sucre ou confiture  
ou 2 boules de glace au choix

## ***Nos Galettes :***

Toutes "fait maison", toutes accompagnées d'une salade

### **"GALETTE DE SAISON SUR ARDOISE"**

<b><i>L'américaine</i></b>	14,00 €
steack haché 150 gr, reblochon, crème, œuf, tomate, oignon, ciboulette, mayo, ketchup	
<b><i>Bergère</i></b>	12,50 €
pomme de terre, fromage de chèvre, lardon, crème	
<b><i>Délice forestier</i></b>	12,00 €
cèpes, girolles, pleurotes, champignon de Paris, crème	
<b><i>Coraila</i></b>	14,00 €
saint Jacques ail, persil, crème	
<b><i>Périgord</i></b>	15,00 €
magret de canard grillé, délice forestier, crème	
<b><i>Complète</i></b>	13,00 €
steack haché 150gr, œuf, fromage*, crème, oignon, pomme de terre	
<b><i>Montagnarde</i></b>	12,00 €
jambon cru, pomme de terre, lardon, fromage*, crème	
<b><i>4 fromage</i></b>	12,00 €
roquefort, camembert, fromage de chèvre, emmental rapé	
<b><i>Tartiflette</i></b>	14,00 €
pomme de terre, reblochon, lardon, crème	
<b><i>Norvegienne</i></b>	12,00 €
épinard en branche, crème, saumon fumé	
<b><i>Gardoise</i></b>	12,00 €
brandade de morue, épinard en branche, pomme de terre, fromage*, crème	
<b><i>Cabriole</i></b>	13,00 €
fromage de chèvre, épinard en branche, crème, jambon cru	
<b><i>Raclette</i></b>	13,00 €
jambon blanc et cru, rosette, pomme de terre, raclette, crème	
<b><i>Méridionale</i></b>	13,00 €
brandade de morue, aubergine grillée, coulis de tomate, balicou, fromage*	