

à la Carte ...

Les Entrées- Starters

<i>Les Piquillos garnis au chèvre frais et pignons grillés, huile au basilic</i>	
Red sweet pepper with fresh goat cheese, roast pine kernel basil oil	12.50
<i>La petite Rouille de calamars à notre façon</i>	
Rouille: cold squid with potatoes, garlic mayonnaise and saffron	12.50
<i>La Panacotta de caviar d'Aubergines et tomate, tuile de Manchego</i>	
Savoury Panacotta of eggplant puree with tomatoes, biscuit of Manchego (cheese)	11.00
<i>Le Saumon mariné façon Gravlox, crème fouettée au citron vert</i>	
Marinated salmon, whipped cream with lime (not available Thursday evening)	14.00
<i>Le Foie gras mi-cuit en terrine, douceur d'oignons, brioche maison toastée</i>	
Homemade foie gras: cooked in terrine, sweet onions, homemade brioche (bread)	15.00
<i>Le Foie gras frais poêlé, jus aux framboises, brioche maison toastée</i>	
Fresh hot foie gras, with raspberries and homemade toasted brioche (not available Thursday evening)	17.00

Les Plats- Dishes

<i>La Brandade maison, gratinée au Chèvre des Cévennes, salade composée</i>	
Gratin of cod (specialty of Nimes: cod purée with potatoes, garlic, olive oil) topped with goat cheese, served with salad	14.00
<i>Le dos de Cabillaud rôti, aioli léger, riz de Camargue aux petits légumes</i>	
Roasted fillet of cod, garlic mayonnaise, Camargue rice with vegetables	18.00
<i>La Brochette de St-Jacques à la plancha, sauce crémée aux écrevisses</i>	
Scallops skewer with cream crayfish sauce (not available Thursday evening)	22.00
<i>Le Magret de Canard grillé entier, sauce miel et balsamique</i>	
Whole grilled Duck with honey and balsamic sauce	20.00
<i>La Pluma de cochon ibérique aux piquillos, jambon cru et piment d'Espelette</i>	
Pig (chine) with sweet red peppers, raw ham and pepper Espelette sauce	19.00
<i>La Côte de Bœuf grillée, sauce aux 5 baies poivrées</i>	
Grilled rib beef, with peppers sauce	22.00

Menu « Essayer »

(Lunch only)

Plat + dessert 14€50

Entrée + plat 15€50

Entrée + plat + dessert 18€00

Les Piquillos garnis au chèvre frais et pignons grillés, huile au basilic

Red sweet pepper with fresh goat cheese, roast pine kernel basil oil

ou

La Panacotta de caviar d'Aubergines et tomate, tuile de Manchego

Savoury Panacotta of eggplant puree with tomatoes, biscuit of Manchego (cheese)

ou

La petite Rouille de calamars à notre façon

Rouille: cold squid with potatoes, garlic mayonnaise and saffron

Le Merlu rôti, huile vierge, courgettes aux amandes, chorizo et ras-al-hanout

Roast Hake, virgin oil, courgette with almond, chorizo and fines herbes with spice

ou

La Brandade maison gratinée au Chèvre des Cévennes

Gratin of cod (specialty of Nimes: cod puree with potatoes, garlic, olive oil) topped with goat cheese,

ou

Le demi-Magret de Canard grillé, sauce miel et balsamique

Half grilled Duck with honey and balsamic sauce

ou

Le Filet mignon de Porc aux abricots et romarin

Fillet of pork with apricot and rosemary

ou

La Pat' à Coco du Mois : tomate rôtie, mozzarella, pesto

Potatoes pie with: roasted tomatoes, mozzarella and pesto (basil sauce)

Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte

Cheese or one dessert from the card

Menu « Apprécier »

28.00€

Les Piquillos garnis au chèvre frais et pignons grillés, huile au basilic

Red sweet pepper with fresh goat cheese, roast pine kernel basil oil

La Panacotta de caviar d'Aubergines et tomate, tuile de Manchego

Savoury Panacotta of eggplant puree with tomatoes, biscuit of Manchego (cheese)

La petite Rouille de calamars à notre façon

Rouille: cold squid with potatoes, garlic mayonnaise and saffron

Le Saumon mariné façon Gravlox, crème fouettée au citron vert

Marinated salmon, whipped cream with lime (not available Thursday evening)

Le Foie gras mi-cuit en terrine, douceur d'oignons, brioche maison toastée

Homemade foie gras: cooked in terrine, sweet onions, homemade brioche (bread)

Le Foie gras frais poêlé, jus aux framboises, brioche toastée (sup+3€)

Fresh hot foie gras, with raspberries and homemade toasted brioche (not available Thursday evening) (+3€)

La Brandade maison : gratinée au Chèvre des Cévennes

Gratin of cod (specialty of Nimes: cod purée with potatoes, garlic, olive oil) topped with goat cheese

Le dos de Cabillaud rôti, aioli léger, riz de Camargue aux petits légumes

Roasted fillet of cod, garlic mayonnaise, Camargue rice with vegetables

Les St-Jacques à la plancha, sauce crémée aux écrevisses (sup+3€)

Scallops skewer with cream crayfish sauce (+3€) (not available Thursday evening)

La Pluma de cochon ibérique aux piquillos, jambon cru et piment d'Espelette

Pig (chine) with sweet red peppers, raw ham and pepper Espelette sauce

Le demi-Magret de Canard grillé, sauce miel et balsamique

Half grilled Duck with honey and balsamic sauce

La Côte de Bœuf grillée, sauce aux 5 baies poivrées

Grilled rib beef, with peppers sauce

La Pat' à Coco au choix sur la carte (sup salade +3€)

selected one "Pat'à coco" from the card (served without salad)

Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte

Cheese or one dessert from the card

Les Desserts

<i>Le Flan coco : flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun</i>	
"Coconut flan": coconut-flavoured custard, our speciality	6.50€
<i>Les Pommes : cuites au four, Crumble, crème fraîche, chantilly</i>	
Apple Crumble, fresh whipped cream on a side	6.50€
<i>Le Chocolat Noir : cœur mi-cuit, éclats de noix, coulis de framboise, chantilly</i>	
Black Chocolate : partially cooked, walnuts, with raspberry sauce and whipped cream on a side	6.50€
<i>La Tartelette aux Myrtilles, crème à la vanille, compotée myrtilles</i>	
Bilberry tartelt, vanilla cream, stewed bilberry	6.50€
<i>La "Pistache": dacquoise et bavaois à la pistache, crème mascarpone légère, compotée de pêches</i>	
The Pistachio: biscuit and pistachio cream, mascarpone cream, stewed peach	6.50€
<i>Le Soufflé glacé Grand Marnier, sirop à l'orange</i>	
Iced Cream of Grand Marnier (cognac with orange), orange syrup	7.00€
<i>Le Fromage: chèvre des Cévennes, miel, noix</i>	
Goat Cheese with honey and nuts	7.00€

Avec supplément de 2.50€ dans les menus

With an additional charge of 2.50€ in the menus "essayer" and "apprécier"

<i>La Friandise, assortiment de nos desserts</i>	
The "Candy", selection of our desserts	7.50€
<i>Le Café gourmand « tout choco »</i>	
The gourmet coffee served with desserts "all chocolate"	7.50€
<i>Le Café gourmand « tutti frutti »</i>	
The gourmet coffee served with desserts "frutti"	7.50€
<i>"L' Irish Coffee" ou le "Rhum Coffee"</i>	7.50€

les Salades gourmandes

(Gourmet salads)



<i>Au Chèvre des Cévennes et jambon cru Serrano Gran Reserva Seron</i>	
<i>Cevennes Goat cheese and cured Serrano ham</i>	<i>14.50</i>
<i>A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et féta</i>	
<i>Oriental lamb (honey and spices) and feta</i>	<i>15.00</i>
<i>Au poulet farci aux gambas, sauce gambas</i>	
<i>Chicken stuffed with gambas, gambas sauce (not available Thursday evening)</i>	<i>16.50</i>
<i>Au saumon fumé</i>	
<i>Smoked salmon</i>	<i>15.00</i>
<i>Au saumon frais (cuit au four avec un filet d'huile d'olives)</i>	
<i>Fresh salmon</i>	<i>14.00</i>
<i>Aux deux saumons</i>	
<i>Both salmons (smoked and fresh)</i>	<i>15.50</i>
<i>Au foie gras maison, confit de canard, Jambon Cecina de Leon (boeuf)</i>	
<i>Foie gras, with duck confit, and dried beef</i>	<i>17.50</i>

Notre spécialité « les Pat' à Coco »

(Our speciality)



<i>A la brandade nîmoise maison</i>	14.50
<i>With Brandade: cod purée with potatoes, garlic, olive oil (specialty of Nîmes)</i>	
<i>A la brandade nîmoise et tapenade d'olives noires</i>	15.00
<i>Brandade and tapenade (mixed of black olives)</i>	
<i>A la ratatouille provençale (plat végétarien)</i>	14.00
<i>With provençale ratatouille (vegetarian)</i>	
<i>Au saumon fumé</i>	17.00
<i>Smoked salmon</i>	
<i>Au saumon frais (cuit au four avec un filet d'huile d'olives)</i>	16.00
<i>Fresh salmon</i>	
<i>A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et féta</i>	16.00
<i>Oriental lamb (honey and spices) with feta</i>	
<i>Au poulet farci aux gambas, sauce gambas</i>	17.00
<i>Chicken stuffed in gambas, gambas sauce (not available Thursday evening)</i>	
<i>Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés</i>	16.00
<i>Cevennes Goat cheese and grilled lardons</i>	
<i>Au Reblochon fondu, oignons et lardons grillés</i>	16.50
<i>reblochon, with onions and lardons</i>	
<i>A la Raclette fondue et Jambon Cecina de Leon (bœuf)</i>	18.50
<i>Dried beef with melted raclette</i>	
<i>Au foie gras maison, confit de canard, jambon de bœuf</i>	19.50
<i>Homemade foie gras with duck confit and dried beef</i>	
LA TOURTE DU MOIS	13.00
<i>THE PIE OF the MONTH (refer to the menu "essayer")</i>	