

ENGLISH

à la Carte ...

Les Entrées- Starters

<i>La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins</i>	
Season Salad: Coppa (cold meat), cantal doux cheese, red grape	12.50
<i>L'assiette « Autour de la Sardine »</i>	
Marinate fresh Sardine and potted sardines, grilled bread	12.50
<i>L'Œuf mollet vigneronne : sauce au vin rouge, lardons, échalotes, chip de pain</i>	
Soft boiled egg: red wine sauce, bacon strip, shallot, bread chips	9.50
<i>Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert</i>	
Marinated salmon, whipped cream with lime	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	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	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

La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins

Season Salad: Coppa (cold meat), cantal doux cheese, red grape

ou

L'assiette « Autour de la Sardine »

Marinate fresh Sardine and potted sardines, grilled bread

ou

L'Œuf mollet vigneronne : sauce au vin rouge, lardons, échalotes, chip de pain

Soft boiled egg: red wine sauce, bacon strip, shallot, bread chips

Le filet de Dorade, huile aux agrumes, épeautre aux petits légumes

Sea bream fillet: citrus fruit oil served with spelt and vegetables

ou

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,

ou

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

Half grilled Duck with honey and balsamic sauce

ou

Le Carré de Porc du sud-ouest, jus de viande à l'ail et à la sauge

Rack of Pork from south west, gravy with garlic and sage

ou

La Pat' à Coco du Mois : *aiguillettes de canard, échalotes confites, sauce Roquefort*

Pie of the month: thin strip of duck, shallot candied with Roquefort sauce (blue cheese)

Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte

Cheese or one dessert from the card

Menu « Apprécier »

28.00€

La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins

Season Salad: Coppa (cold meat), cantal doux cheese, red grape

L'assiette « Autour de la Sardine »

Marinate fresh Sardine and potted sardines, grilled bread

L'Œuf mollet vigneronne : sauce au vin rouge, lardons, échalotes, chip de pain

Soft boiled egg: red wine sauce, bacon strip, shallot, bread chips

Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert

Marinated salmon, whipped cream with lime

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 (+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€)

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>Le Délice : mousse de Poires caramélisées et Chocolat</i>	
The Delicious: mousse of pear caramelized and chocolate	6.50€
<i>La Charlotte : Vanille et Framboises</i>	
La Charlotte: cake of vanilla and raspberry	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€

Salades gourmandes

(Gourmet salads)



*Nos salades gourmandes sont élaborées à partir des produits frais
du marché, au fil des saisons :*

Laitue, scarole, jeunes pousses, tomates, carottes, betteraves, ...

*Our gourmet salads are elaborated from the fresh products of the market,
as the seasons goes by:*

Lettuce, chicory, young shoots, endives, tomatoes, carrots, beets, celery ...

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</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 »



*Des tourtes aux pommes de terre servies chaudes
accompagnées d'une salade composée.*

*La variété de la pomme de terre, son assaisonnement,
sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication
en font la spécialité du Flan Coco.*

Potatoes warm Pies accompanied with a compound salad.

Variety of potato, seasoning, cooking on traditional oven and this small trade secrets

make it the speciality of the FLAN COCO

Notre spécialité « les Pat' à Coco »

(Our speciality)



*Potatoes warm Pies accompanied
with a compound salad.*

*Variety of potato, seasoning, cooking
on traditional oven and this small
trade secrets make it the speciality
of the FLANCOCO*

A la brandade nîmoise maison 14.50

With Brandade: cod purée with potatoes, garlic, olive oil (specialty of Nimes)

A la brandade nîmoise et tapenade d'olives noires 15.00

Brandade and tapenade (mixed of black olives)

A la ratatouille provençale (plat végétarien) 14.00

With provençale ratatouille (vegetarian)

Au saumon fumé 17.00

Smoked salmon

Au saumon frais (cuit au four avec un filet d'huile d'olives) 16.00

Fresh salmon

A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et féta 16.00

Oriental lamb (honey and spices) with feta

Au poulet farci aux gambas, sauce gambas 17.00

Chicken stuffed in gambas, gambas sauce

Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés 16.00

Cevennes Goat cheese and grilled lardons

Au Reblochon fondu, oignons et lardons grillés 16.50

reblochon, with onions and lardons

A la Raclette fondue et Jambon Cecina de Leon (bœuf) 18.50

Dried beef with melted raclette

Au foie gras maison, confit de canard, jambon de bœuf 19.50

Homemade foie gras with duck confit and dried beef

LA TOURTE DU MOIS 13.00

THE PIE OF the MONTH (refer to the menu "essayer")