

ENGLISH

à la Carte ...

Les Entrées- Starters

<i>Le Duo de caviar d'aubergines et chèvre Ste Maure sur un sablé au chorizo</i>	
Aubergine dip and goat cheese, chorizo shortbread biscuit	12.00
<i>La Ballotine de volaille, épinards, pignons, coulis de piquillos</i>	
Poultry ballotine, spinach, pine nut, sweet red pepper coulis	12.00
<i>La Salade de truite fumée et pommes granny Smith, mâche, vinaigrette de betterave</i>	
Smoked trout salad with apple granny Smith, lamb's lettuce, beetroot vinaigrette sauce	12.00
<i>Le Saumon mariné façon Gravlox, crème fouettée au citron vert</i>	
Marinated salmon, whipped cream with lime	15.00
<i>Le Foie gras mi-cuit en terrine, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée</i>	
Homemade foie gras: cooked in terrine, season fruit chutney, homemade brioche (bread)	16.00
<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 filet de Dorade rôti au thym citron, étuvée de légumes verts, mousseline de carotte des sables</i>	
Roast fillet of Cod with thyme limon, green vegetables, carrot mousseline	18.00
<i>La Brochette de St-Jacques à la plancha, sauce crémée aux écrevisses</i>	
Scallops skewer with cream crayfish sauce	23.00
<i>Le Magret de Canard grillé entier, sauce miel et balsamique</i>	
Whole grilled Duck with honey and balsamic sauce	21.00
<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>L'Entrecôte Simmental 350g/400g, sauce aux 5 baies poivrées</i>	
Simmental (race) Side of Beef (300/400g) with peppers sauce	23.00

Menu « *Essayer* »

(Lunch only)

Plat + dessert 15€00

Entrée + plat 16€00

Entrée + plat + dessert 19€00

Le Duo de caviar d'aubergines et chèvre Ste Maure sur un sablé au chorizo

Aubergine dip and goat cheese, chorizo shortbread biscuit

ou

La Ballotine de volaille, épinards, pignons, coulis de piquillos

Poultry ballotine, spinach, pine nut, sweet red pepper coulis

ou

La Salade de truite fumée et pommes granny Smith, mâche, vinaigrette de betterave

Smoked trout salad with apple granny Smith, lamb's lettuce, beetroot vinaigrette sauce

Le Pavé de Saumon au beurre d'agrumes, wok de légumes et pâtes italiennes

Trick slice of Salmon, citrus fruit butter, vegetables wok, Italian pasta

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 Filet mignon de Porc, sauce moutarde au moût de raisin,

Pork fillet mignon, mustard sauce with grape must, mash potatoes, fresh herbs

ou

La Pat' à Coco du Mois : filets de rougets façon rougail (tomates, combawa, ail, thym)

Pie of the month: Red mullet fillet rougail (tomatoes, combawa, garlic, thyme)

le Dessert au choix sur la carte

one dessert from the card

Menu « Apprécier »

28.00€

Le Duo de caviar d'aubergines et chèvre Ste Maure sur un sablé au chorizo

Aubergine dip and goat cheese, chorizo shortbread biscuit

La Ballotine de volaille, épinards, pignons, coulis de piquillos

Poultry ballotine, spinach, pine nut, sweet red pepper coulis

La Salade de truite fumée et pommes granny Smith, mâche, vinaigrette de betterave

Smoked trout salad with apple granny Smith, lamb's lettuce, beetroot vinaigrette sauce

Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert

Marinated salmon, whipped cream with lime

Le Foie gras mi-cuit en terrine, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée

Homemade foie gras: cooked in terrine, season fruit chutney, homemade brioche (bread)

Le Foie gras frais poêlé, jus aux framboises, brioche toastée (sup+4€)

Fresh hot foie gras, with raspberries and homemade toasted brioche (+4€)

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 filet de Dorade rôti au thym citron, étuvée de légumes verts, mousseline de carotte des sables

Roast fillet of Cod with thyme limon, green vegetables, carrot mousseline

Les St-Jacques à la plancha, sauce crémée aux écrevisses (sup+4€)

Scallops skewer with cream crayfish sauce (+4€)

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

L'Entrecôte Simmental 350g/400g, sauce aux 5 baies poivrées

Simmental (race) Side of Beef (300/400g) 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 Mojito: bavarois au citron vert, gelée à la menthe, sucre pétillant</i>	
Deliciousness Mojito dessert: Lime bavarian cream, mint jelly, sparkling sugar (served with or without rum)	6.50
<i>L'entremet léger aux Abricots et Verveine</i>	
Apricot verbena dessert	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 Pélarçon des Cévennes selon l'affinage de Mr Vergne, miel et noix</i>	
Goat cheese from Cévennes, with honey and walnuts	7.50

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)



*Our gourmet salads are elaborated from the fresh products of the market, as the seasons goes by:
Lettuce, chicory, young shoots, endives, tomatoes, carrots, ...*

<i>Au Chèvre des Cévennes et jambon cru Serrano Gran Reserva Seron</i>	
<i>Cevennes Goat cheese and cured Serrano ham</i>	<i>15.00</i>
<i>A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et féta</i>	
<i>Oriental lamb (honey and spices) and feta</i>	<i>16.00</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 (bœuf)</i>	
<i>Foie gras, with duck confit, and dried beef</i>	<i>17.50</i>

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 17.00

Oriental lamb (honey and spices) with feta

Au poulet farci aux gambas, sauce gambas 18.00

Chicken stuffed in gambas, gambas sauce

Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés 17.00

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) 19.00

Dried beef with melted raclette

Au foie gras maison, confit de canard, jambon de bœuf 20.00

Homemade foie gras with duck confit and dried beef

LA TOURTE DU MOIS 14.00

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