

ENGLISH

# à la Carte ...

## Les Entrées- Starters

<i>Le Cappuccino de Melon de Pays, mousse au Porto Blanc, tuile au jambon cru</i>	
Cold soup of Melon, white Porto whipped cream, parmesan biscuit.	9.00
<i>La Terrine de Campagne aux girolles d'été et foies de volailles</i>	
Land terrine of pâté with girolle mushroom, poultry liver, gherkin confiments, carper, scallions and nuts.	12.00
<i>Le Tataki de Thon, salade de légumes croquants, mousse au chèvre</i>	
Tuna Tataki, crunchy vegetables salad, goat cheese mousse.	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 (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 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 (not available Thursday evening)	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 Cappuccino de Melon de Pays, mousse au Porto Blanc, tuile au jambon cru*  
Cold soup of Melon, white Porto whipped cream, parmesan biscuit.

ou

*La Terrine de Campagne aux girolles d'été et foies de volailles*  
Land terrine of pâté with girolle mushroom, poultry liver, gherkin confiments, carper, scallions and nuts.

ou

*Le Tataki de Thon, salade de légumes croquants, mousse au chèvre*  
Tuna Tataki, crunchy vegetables salad, goat cheese mousse

\*\*\*

*Le Pavé de Merlu, fine farce aux crevettes, risotto aux olives, jus de crustacés*  
Hake, shrimps stuffing, olives risotto, crustacean sauce.

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 Suprême de Pintade, sauce Abricot et romarin, polenta et légumes confits*  
Suprême poultry breast, apricot and rosemary sauce, polenta and confits vegetables.

ou

*La Pat' à Coco du Mois : Tomate cœur de bœuf rôtie, mozzarella di Buffala, pistou*  
Pie of the month's: Tomatoes, mozzarella di Buffala, pistou.

\*\*\*

*le Dessert au choix sur la carte*

one dessert from the card

# Menu « Apprécier »

28.00€

*Le Cappuccino de Melon de Pays, mousse au Porto Blanc, tuile au jambon cru*

Cold soup of Melon, white Porto whipped cream, parmesan biscuit.

*La Terrine de Campagne aux girolles d'été et foies de volailles*

Land terrine of pâté with girolle mushroom, poultry liver, gherkin confiments, carper, scallions and nuts.

*Le Tataki de Thon, salade de légumes croquants, mousse au chèvre*

Tuna Tataki, crunchy vegetables salad, goat cheese mousse

*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 (+4€)*

Fresh hot foie gras, with raspberries and homemade toasted brioche (+4€) **(not available Thursday evening)**

\*\*\*

*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 (+4€)*

Scallops skewer with cream crayfish sauce (+4€) **(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

*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*

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 vanillée</i>	
Blueberry tartlet, vanilla cream.	6.50
<i>L'entremet léger aux Pêches (comme un fraisier)</i>	
Sweet peach 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 Pélardon 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 (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)



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 (not available Thursday evening)*

*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")*