

à la Carte ...

Les Entrées - Las Entradas

<i>Les Piquillos garnis au chèvre frais et pignons grillés, huile au basilic</i>	
Piquillos rellenos con queso de cabra fresco, piñones asados, aceite con albahaca	12.50
<i>La petite Rouille de calamars à notre façon</i>	
Rouille: calamares con patatas, mayonesa al ajo y azafrán	12.50
<i>La Panacotta de caviar d'Aubergines et tomate, tuile de Manchego</i>	
Panacota de pure de berenjena con tomates y su galleta de Manchego	11.00
<i>Le Saumon mariné façon Gravlox, crème fouettée au citron vert</i>	
Salmon escabechado con nata batida al limón verde (no disponible los jueves por la noche)	14.00
<i>Le Foie gras mi-cuit en terrine, douceur d'oignons, brioche maison toastée</i>	
Foie gras casero acompañado de un dulce de cebolla y pan tostado casero	15.00
<i>Le Foie gras frais poêlé, jus aux framboises, brioche maison toastée</i>	
Foie gras fresco pasado por la sartén con su salsa a la frambuesa y su pan tostado casero (no disponible los jueves por la noche)	17.00

Les Plats - Los Platos fuertes

<i>La Brandade maison, gratinée au Chèvre des Cévennes, salade composée</i>	
Brandade: bacalao fresco mezclado con pure de patatas, gratinado con queso de cabra, acompañado de ensalada y verduras	14.00
<i>Le dos de Cabillaud rôti, aioli léger, riz de Camargue aux petits légumes</i>	
Filete de Bacalao fresco asado, mayonesa al ajo acompañado de arroz con verdura	18.00
<i>La Brochette de St-Jacques à la plancha, sauce crémée aux écrevisses</i>	
Pincho de vieiras a la plancha con una salsa de cangrejo con nata acompañado de risoto (no disponible los jueves por la noche)	22.00
<i>Le Magret de Canard grillé entier, sauce miel et balsamique</i>	
Magret de pato (pecho) entero asado con una salsa miel y balsámico	20.00
<i>La Pluma de cochon ibérique aux piquillos, jambon cru et piment d'Espelette</i>	
Pluma de cerdo ibérico con una salsa de piquillos, jamón serrano y pimienta de Espelette (dulce)	19.00
<i>La Côte de Bœuf grillée, sauce aux 5 baies poivrées</i>	
Chuletón de buey asado con una salsa de pimienta	22.00

Menu « Essayer »

(Exclusivement para almorzar)

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

Piquillos rellenos con queso de cabra fresco, piñones asados, aceite con albahaca

ou

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

Panacota de pure de berenjena con tomates y su galleta de Manchego

ou

La petite Rouille de calamars à notre façon

Rouille: calamars con patatas, mayonesa al ajo y azafrán

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

Filete de Merluza asada, aceite virgen acompañada con calabacín con almendras, chorizo y mezcla de especias

ou

La Brandade maison gratinée au Chèvre des Cévennes

Brandade: bacalao fresco mezclado con pure de patatas, gratinado con queso de cabra, acompañado de ensalada y verduras

ou

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

Medio Magret de pato (pecho) asado con una salsa miel y balsámico

ou

Le Filet mignon de Porc aux abricots et romarin

Lomo de Cerdo con albaricoque y romero

ou

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

Pat' à Coco : Pastel de tomates asadas, mozzarella, pesto (albahaca)

Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte

Queso o un postre a escoger a la carta

Menu « Apprécier »

28.00€

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

Piquillos rellenos con queso de cabra fresco, piñones asados, aceite con albahaca

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

Panacota de pure de berenjena con tomates y su galleta de Manchego

La petite Rouille de calamars à notre façon

Rouille: calamares con patatas, mayonesa al ajo y azafrán

Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert

Salmon escabechado con nata batida al limón verde (no disponible los jueves por la noche)

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

Foie gras casero acompañado de un dulce de cebolla y pan tostado casero

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

Foie gras fresco pasado por la sartén con su salsa a la frambuesa y su pan tostado casero
(no disponible los jueves por la noche) (+3€)

La Brandade maison : gratinée au Chèvre des Cévennes

Brandade: bacalao fresco mezclado con pure de patatas, gratinado con queso de cabra, acompañado de ensalada y verduras

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

Filete de Bacalao fresco asado, mayonesa al ajo aracompañado de arroz con verdura

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

Pincho de vieiras a la plancha con una salsa de cangrejo con nata acompañado de risoto
(no disponible los jueves por la noche) +3€

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

Pluma de cerdo ibérico con una salsa de piquillos, jamón serrano y pimienta de Espelette (dulce)

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

Medio Magret de pato (pecho) asado con una salsa miel y balsámico

La Côte de Bœuf grillée, sauce aux 5 baies poivrées

Chuletón de buey asado con una salsa de pimienta

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

Seleccionar un Pat'à Coco a la carta (servido sin ensalada o con un extra +3€)

Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte

Queso o un postre a escoger a la carta

Les Desserts

<i>Le Flan coco : flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun</i>	
Flan de coco (Nuestra especialidad)	6.50
<i>Les Pommes : cuites au four, Crumble, crème fraîche, chantilly</i>	
Manzanas cocidas al horno con Crumble acompañado de nata y nata montada	6.50
<i>Le Chocolat Noir : cœur mi-cuit, éclats de noix, coulis de framboise, chantilly</i>	
Dulce de chocolate tierno con nuez, crema de frambuesa y nata montada	6.50
<i>La Tartelette aux Myrtilles, crème à la vanille, compotée myrtilles</i>	
Tarta de Arándano, crema de vainilla, compota de arandano	6.50
<i>La "Pistache": dacquoise et bavarois à la pistache, crème mascarpone légère, compotée de pêches</i>	
Pistacho : crema de pistacho, nata de mascarpone, compota de melocotones blancos	6.50
<i>Le Soufflé glacé Grand Marnier, sirop à l'orange</i>	
Crema helada de Grand Marnier (digestivo de naranja), salsa de naranja	7.00
<i>Le Fromage: chèvre des Cévennes, miel, noix</i>	
El queso de cabra servido con miel y nuez	7.00

Avec supplément de 2.50€ dans les menus

Con un costo adicional de 2.50€ en los menus "essayer" y "apprécier"

<i>La Friandise, assortiment de nos desserts</i>	
Una selección de nuestros postres	7.50
<i>Le Café gourmand « tout choco »</i>	
Café acompañado de dulces "en torno al chocolate"	7.50
<i>Le Café gourmand « tutti frutti »</i>	
Café acompañado de nuestros postres "en torno a las frutas"	7.50
<i>"L' Irish Coffee" ou le "Rhum Coffee"</i>	7.50

les Salades gourmandes

(Ensaladas -plato fuerte)



Au Chèvre des Cévennes et jambon cru Serrano Gran Reserva Seron

Al queso de cabra y jamón Serrano 14.50

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

Al Cordero cocido al oriental (miel y especias) con feta 15.00

Au poulet farci aux gambas, sauce gambas

Al pollo relleno con gambas, crema de gambas (no disponible los jueves por la noche) 16.50

Au saumon fumé

Al salmón ahumado 15.00

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

Al salmón fresco (cocido al horno con un filete de aceite de oliva) 14.00

Aux deux saumons

Con los dos salmones (ahumado y fresco) 15.50

Au foie gras maison, confit de canard, Jambon Cecina de Leon (bœuf)

Foie gras, con pato confitado, jamón Cecina (buey) 17.50

Notre spécialité « les Pat' à Coco »

(Nuestra especialidad)



<i>A la brandade nîmoise maison</i>	14.50
Con brandade de Nîmes (bacalao fresco mezclado con puré de patatas)	
<i>A la brandade nîmoise et tapenade d'olives noires</i>	15.00
Con brandade y tapenade de aceitunas negras	
<i>A la ratatouille provençale (plat végétarien)</i>	14.00
Con ratatouille : calabacín y berenjena en salsa de tomate	
<i>Au saumon fumé</i>	17.00
Con salmón ahumado	
<i>Au saumon frais (cuit au four avec un filet d'huile d'olives)</i>	16.00
Con salmón fresco (cocido al horno con un filete de aceite de oliva)	
<i>A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et féta</i>	16.00
Con cordero cocido al oriental (miel y especias) con feta	
<i>Au poulet farci aux gambas, sauce gambas</i>	17.00
Con pollo relleno con gambas, crema de gambas (no disponible los jueves por la noche)	
<i>Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés</i>	16.00
Con queso de cabra caliente y jamón serrano	
<i>Au Reblochon fondu, oignons et lardons grillés</i>	16.50
Con Reblochon : queso de leche de vaca, cebolla y tocino	
<i>A la Raclette fondu et Jambon Cecina de Leon (bœuf)</i>	18.50
Con queso caliente y Jamon Cecina de Leon (embutido de buey)	
<i>Au foie gras maison, confit de canard, jambon de bœuf</i>	19.50
Con foie gras casero, pato confitado y embutido de buey	
<i>LA TOURTE DU MOIS</i>	13.00

Pat' à Coco del mes (indicada en el menu "essayer")