

ESPAÑOL

# à la Carte ...

## *Les Entrées* - Las Entradas

<i>La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins</i>	
Ensalada de temporada: Coppa (embutido) con queso Cantal y uvas	12.50
<i>L'assiette « Autour de la Sardine »</i>	
"Al rededor de la Sardina": sardinas frescas escabechadas con paté de sardinas y pan tostado	12.50
<i>L'Œuf mollet vigneronne : sauce au vin rouge, lardons, échalotes, chip de pain</i>	
Huevo pasado por agua: salsa al vino tinto, panceta, chalote (variedad de cebolla) y chips de pan	11.00
<i>Le Saumon mariné façon Gravlox, crème fouettée au citron vert</i>	
Salmon escabechado con nata batida al limón verde	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	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 aracompañado 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	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 »

(Exclusivamente para almorzar)

*Plat + dessert* 14€50

*Entrée + plat* 15€50

*Entrée + plat + dessert* 18€00

*La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins*

Ensalada de temporada: Coppa (embutido) con queso Cantal y uvas

*ou*

*L'assiette « Autour de la Sardine »*

"Al rededor de la Sardina": sardinas frescas escabechadas con paté de sardinas y pan tostado

*ou*

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

Huevo pasado por agua: salsa al vino tinto, panceta, chalote (variedad de cebolla) y chips de pan

\*\*\*

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

Filete de Dorada preparado con aceite de cítricos acompañado de trigo espelta y verduras

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

Lomo de cerdo del suroeste con salsa de carne al ajo y salvia acompañado de patatas

*ou*

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

-Pat' à Coco del mes: Solomillos de pato con chalote confitado y salsa de Roquefort (queso azul)

\*\*\*

*Le Fromage ou le Dessert au choix sur la carte*

Queso o un postre a escoger a la carta

# Menu « Apprécier »

28.00€

*La Salade de Saison : Coppa, Cantal doux, raisins*

Ensalada de temporada: Coppa (embutido) con queso Cantal y uvas

*L'assiette « Autour de la Sardine »*

"Al rededor de la Sardina": sardinas frescas escabechadas con paté de sardinas y pan tostado

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

Huevo pasado por agua: salsa al vino tinto, panceta, chalote (variedad de cebolla) y chips de pan

*Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert*

Salmon escabechado con nata batida al limón verde

*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 acompañado 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 +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 pimiento 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>Le Délice : mousse de Poires caramélisées et Chocolat</i>	
La Delicia: mousse de peras caramelizadas y chocolate	6.50
<i>La Charlotte : Vanille et Framboises</i>	
La Charlotte: pastel de vainilla y frambuesa	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 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)



*A la brandade nîmoise maison* 14.50

Con brandade de Nîmes (bacalao fresco mezclado con puré de patatas)

*A la brandade nîmoise et tapenade d'olives noires* 15.00

Con brandade y tapenade de aceitunas negras

*A la ratatouille provençale (plat végétarien)* 14.00

Con ratatouille : calabacín y berenjena en salsa de tomate

*Au saumon fumé* 17.00

Con salmón ahumado

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

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

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

Con cordero cocido al oriental (miel y especias) con feta

*Au poulet farci aux gambas, sauce gambas* 17.00

Con pollo relleno con gambas, crema de gambas

*Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés* 16.00

Con queso de cabra caliente y panceta

*Au Reblochon fondu, oignons et lardons grillés* 16.50

Con Reblochon : queso de leche de vaca, cebolla y panceta

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

Con queso caliente y Jamon Cécina de Leon (embutido de buey)

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

Con foie gras casero, pato confitado y embutido de buey

*LA TOURTE DU MOIS* 13.00

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