

ESPAÑOL

# à la Carte ...

## Les Entrées- Las Entradas

<i>Le Duo de caviar d'aubergines et chèvre Ste Maure sur un sablé au chorizo</i>	
Caviar de berenjena con queso de cabra y sablé de chorizo	12.00
<i>La Ballotine de volaille, épinards, pignons, coulis de piquillos</i>	
Ballotine de ave con espinacas, piñones, salsa de piquillos	12.00
<i>La Salade de truite fumée et pommes granny Smith, mâche, vinaigrette de betterave</i>	
Ensalada de trucha ahumada con manzanas granny Smith, canónigos, vinagreta de remolacha	12.00
<i>Le Saumon mariné façon Gravlax, crème fouettée au citron vert</i>	
Salmon escabechado con nata batida al limón verde	14.00
<i>Le Foie gras mi-cuit en terrine, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée</i>	
El Foie gras (pâté de hígado de pato) chutney de frutas de temporada	16.00
<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 filet de Dorade rôti au thym citron, étuvée de légumes verts, mousseline de carotte des sables</i>	
Filete de Bacalao asado con tomillo y limón con verduras y muselina de zanahoria	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	23.00
<i>Le Magret de Canard grillé entier, sauce miel et balsamique</i>	
Magret de pato (pecho) entero asado con una salsa miel y balsámico	21.00
<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 pimiento de Espelette (dulce)	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 »

(Exclusivamente para almorzar)

*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*

Caviar de berenjena con queso de cabra y sablé de chorizo

*ou*

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

Ballotine de ave con espinacas, piñones, salsa de piquillos

*ou*

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

Ensalada de trucha ahumada con manzanas granny Smith, canónigos, vinagreta de remolacha

\*\*\*

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

Filete de salmón, mantequilla de cítrico, wok de verduras y pasta italiana

*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, sauce moutarde au moût de raisin,*

Filet mignon de puerco, salsa del mostaza y mosto de uva, puré de patatas con hierbas frescas

*ou*

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

Tourte del mes: filetes de salmonetes a la Rougail (tomates, combawa, ajo, tomillo)

\*\*\*

*le Dessert au choix sur la carte*

un postre a escoger a la carta

# Menu « Apprécier »

28.00€

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

Caviar de berenjena con queso de cabra y sablé de chorizo

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

Ballotine de ave con espinacas, piñones, salsa de piquillos

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

Ensalada de trucha ahumada con manzanas granny Smith, canónigos, vinagreta de remolacha

*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, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée*

El Foie gras (pâté de hígado de pato) chutney de frutas de temporada

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

Foie gras fresco pasado por la sartén con su salsa a la frambuesa y su pan tostado casero (+4€)

\*\*\*

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

Filete de Bacalao asado con tomillo y limón con verduras y muselina de zanahoria

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

Pincho de vieiras a la plancha con una salsa de cangrejo con nata acompañado de risoto +4€

*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

*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€)*

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*

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 Mojito: bavarois au citron vert, gelée à la menthe, sucre pétillant</i>	
El sabroso postre de Mojito: crema bávara de limón verde, jalea de menta, azúcar crujiente (servido con o sin ron)	6.50
<i>L'entremet léger aux Abricots et Verveine</i>	
Postre de albaricoque y verbena	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 Pélardon des Cévennes selon l'affinage de Mr Vergne, miel et noix</i>	
Pelardon (queso de cabra) con miel y nueces	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)



<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	
<i>Au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés</i>	16.00
Con queso de cabra caliente y panceta	
<i>Au Reblochon fondu, oignons et lardons grillés</i>	16.50
Con Reblochon : queso de leche de vaca, cebolla y panceta	
<i>A la Raclette fondue et Jambon Cécina de Leon (bœuf)</i>	18.50
Con queso caliente y Jambon Cécina 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 menú "essayer")	