

# LA FERIA



Ouvert du mardi au dimanche midi et soir  
et le lundi de Pentecôte à midi

Réservations conseillées :

04.66.21.84.81

# Notre spécialité « les Pat' à Coco »



Des tourtes aux pommes de terre servies chaudes accompagnées d'une salade composée. La variété de la pomme de terre, son assaisonnement, sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication en font la spécialité du Flan Coco.

« Spéciale Féria » : à la gardianne confite au four	14.00
A la brandade nîmoise	14.50
A la brandade nîmoise et tapenade d'olives noires	15.00
Au saumon frais (cuit au four avec un filet d'huile d'olive)	16.00
Au saumon fumé	17.00
Au chèvre des Cévennes et lardons grillés	17.00
A l'agneau à l'orientale (miel et épices) et Féta	17.00
A la raclette fondue et Jambon de bœuf séché	19.00
Au foie gras maison et confit de canard	20.00

## MENU « FERIA »

Entrée + Plat ou Pat' à Coco au choix + dessert .....29€

Dans cette formule, les pat' à coco sont servies sans salade d'accompagnement

## Pour patienter .....les tapas

Assortiment de tapas :	9.00
brandade et tapenade noire maison, saucisson de taureau de Camargue	

## les entrées

La salade de chèvre roulé au jambon cru de Pays	9.00
La petite Rouille sétoise, aïoli léger, chips de pain au thym	9.00
La terrine de Foie gras mi-cuit, chutney, brioche toastée	12.00

## les plats

La Brandade, gratinée au chèvre des Cévennes, salade composée	14.00
Le Dos de Cabillaud, crémeuse de coques, risotto	18.00
La Pluma de cochon ibérique, nappée d'une sauce façon barbecue	19.00
Le Magret de Canard entier, grillé, sauce miel et balsamique	19.00
L'Entrecôte Simmental, sauce aux 5 baies poivrées	23.00

## les desserts

Le Flan coco (flan au caramel et noix de coco)	6.50
Le Moelleux au chocolat aux noix, coulis de fruits rouges	6.50
La Panna cotta aux abricots et romarin	6.50
Le Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange	7.00
Le Pélardon de Mr Vergne M.O.F 2019, miel et noix	7.00

# Le Menu Soleil

(Servi uniquement le midi)

Entrée + plat + dessert ou café	19.00€
---------------------------------	--------

La salade de chèvre roulé au jambon cru de Pays

ou

La petite Rouille sétoise, aioli léger, chips de pain au thym

\*\*\*

La Brandade maison, gratinée au chèvre des Cévennes

ou

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

ou

La Pat' à COCO (tourte aux pommes de terre garnie) à la gardianne confite au four

\*\*\*

Le Flan coco (flan au caramel et noix de coco)

ou

La Panacotta aux fraises, parfumée à la menthe

ou

Le Moelleux au chocolat aux noix, coulis de fruits rouges

Prix nets

# Apéritifs et Boissons

## Avec alcool

SANGRIA blanche maison.....	3.00
litre .....	12.00
50cl.....	6.50
Ti-punch (rhum ambré, sucre de canne, citron vert).....	4.00
Kir (cassis, framboise, mûre, pêche, abricot, châtaigne...).....	3.50
Kir royal (cassis, framboise, mûre, pêche, abricot, châtaigne...).....	9.00
Coupe de champagne.....	9.00
Mojito, Planteur, Cuba libre, Margarita, Cosmopolitan .....	9.00
Pastis, Ricard.....	3.50
Bière pression.....	3.00
Bière Nîmoise « la Barbaude » blanche, blonde ou brune .....	4.50
Martini blanc ou rouge, Suze, Américano .....	5.00
Muscat de Rivesaltes, Porto.....	4.50
Whisky Ballantines .....	6.00
Whisky Jack Daniel's .....	7.00
Vodka, Malibu , Tequila , Gin .....	6.50
Digestifs (Cognac, Poire, Get, Baileys, Limoncello, Diplomatico, ...)	6.50

## Sans alcool

Cocktail « Apple rose » (framboise, pommes schweppes, citron) .....	6.00
Evian, Eau de Perrier, San pellegrino    Litre ...	4.80
demi-litre.....	3.20
Sirop (menthe, fraise, grenadine, pêche, orgeat, Pac) .....	2.20
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, abricot, tomate) .....	3.40
Coca, coca zéro, Orangina        , Perrier, Limonade, Ice tea .....	3.40

# Vins régionaux

	<i>1 litre</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>	<i>verre</i>
<u>Rouges</u>				
Vin de Pays d'Oc en pichet	13.00	10.00	6.50	3.00
Costières- Château de Valcombe		22.00	15.00	4.50
Costières-Château d'Or et de Gueules		26.00	17.50	6.00
Faugères- Domaine le Fenouillet		28.00	17.00	6.00
Pic St-Loup- Terroir de la Gravette		30.00	19.50	6.50
Pic St-Loup- Domaine Mortières		38.00		
Châteauneuf du Pape- Pierre Usseglio		58.00		
<u>Rosés</u>				
Vin de Pays d'Oc en pichet	13.00	10.00	6.50	3.00
Costières- Château de Valcombe « Pastel »		22.00	15.00	4.50
Costières-Château d'Or et de Gueules		26.00	17.50	6.00
Pic St-Loup- Terroir de la Gravette		26.00		
Côtes de Provence « Rose des Vents »		29.00		
<u>Blancs</u>				
Vin de Pays d'Oc en pichet	13.00	10.00	6.50	3.00
Costières- Château de Valcombe		22.00	15.00	4.50
Costières-Château d'Or et de Gueules		26.00	17.50	6.00
VdP d'Oc-« l'inédit »- (légèrement sucré)		22.00		
Gascogne Moelleux -Domaine Uby		28.00		6.50
Chardonnay « la Farelle »		29.00		
Champagne Nicolas Feuillate		40.00		9.00
Champagne Moët et Chandon Impérial		60.00		

Prix nets

