

~ LA CARTE ~

Les Entrées

<i>Tarte aux oignons doux des Cévennes, chèvre, miel de châtaignier, mesclun</i>	9.00€
<i>Conchiglioni farcis à la brandade maison, gelée de piquillos, pistou</i>	12.00€
<i>Truite façon Gravlax à la betterave, radis noir, crème citron vert aneth, pain nordique</i>	15.00€
<i>Caillettes ardéchoises maison, tranche de pain aux noix, compotée de cassis</i>	12.00€
<i>Foie gras mi-cuit en terrine, parfum Whisky, Baileys et cacao, chutney d'oignons et fruits de saison, brioche maison toastée</i>	16.00€
<i>Foie gras frais poêlé, poires rôties, brioche maison toastée</i>	17.00€

les Salades gourmandes

<i>Aux deux saumons (saumon fumé et saumon cuit au four à l'huile de fenouil)</i>	15.50€
<i>A l'agneau à l'orientale (miel et épices douces), fêta et menthe fraîche</i>	16.00€
<i>Au foie gras maison, confit de canard, Jambon de Bœuf séché</i>	17.50€

Les Plats

<i>Assiette végétarienne (salade et crudités, pommes de terre et légumes du jour)</i>	15.00€
<i>Filet de Bar rôti, petits légumes de Printemps, beurre blanc à l'orange sanguine</i>	18.00€
<i>St-Jacques poêlées, huile vierge aux agrumes, salade d'algues, risotto aux champignons</i>	23.00€
<i>Magret de Canard grillé entier, sauce clémentines et miel de châtaignier</i>	19.00€
<i>Côte de Cochon aveyronnaise (300g environ), sauce crémée aux morilles</i>	19.00€
<i>Entrecôte Normande (350g) sauce moutarde, estragon et échalotes confites</i>	23.00€

~ NOTRE SPECIALITE ~ 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.*

Il ne reste plus qu'à choisir votre garniture !



<i>LA PAT A COCO DU MOMENT</i>	<i>13.00€</i>
<i>Brandade nîmoise maison</i>	<i>14.50€</i>
<i>Brandade nîmoise et tapenade d'olives noires</i>	<i>15.00€</i>
<i>Saumon frais rôti à l'huile de fenouil</i>	<i>16.00€</i>
<i>Saumon fumé</i>	<i>17.00€</i>
<i>Reblochon fondu, oignons fondus et lardons grillés</i>	<i>16.50€</i>
<i>A l'orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, fêta</i>	<i>17.00€</i>
<i>Suprême de Poulet aux gambas, sauce crémée aux gambas</i>	<i>18.00€</i>
<i>Raclette fondue et Jambon de Bœuf séché</i>	<i>19.00€</i>
<i>Foie gras maison, confit de canard, jambon de Bœuf séché</i>	<i>20.00€</i>

~ LE MENU « Essayer » ~

(Servi uniquement le midi)

Plat - 13.00€

Plat + dessert - 15.00€

Entrée + plat - 17.00€

Entrée + plat + dessert - 19.00€

Entrées

Tarte aux oignons doux des Cévennes, chèvre, miel de châtaignier, mesclun

ou

Conchiglioni farcis à la brandade maison, gelée de piquillos, pistou

ou

Caillettes ardéchoises maison, tranche de pain aux noix, compotée de cassis

Plats

La Suggestion du Chef

ou

Bourride de poisson du Jour à la Sétoise, légumes safranés, moules à la marinière

ou

Pavé de Selle d'agneau, son jus à la tapenade, pignons, poêlée de légumes verts

ou

LA PAT A COCO DU MOMENT : poireaux à l'étuvée, crème de gorgonzola, amandes torréfiées

Flan coco

ou

Dessert du Moment

~ LE MENU « Apprécier » ~

Entrée + plat + dessert - 29.00€

Tarte aux oignons doux des Cévennes, chèvre, miel de châtaignier, mesclun

ou

Conchiglioni farcis à la brandade maison, gelée de piquillos, pistou

ou

Truite façon Gravlax à la betterave, radis noir, crème citron vert aneth, pain nordique

ou

Caillettes ardéchoises maison, tranche de pain aux noix, compotée de cassis

ou

*Foie gras mi-cuit en terrine, parfum Whisky, Baileys et cacao,
chutney d'oignons et fruits de saison, brioche maison toastée*

ou

Foie gras frais poêlé, poires rôties, brioche maison toastée (+3€)

Magret de Canard grillé entier, sauce clémentines et miel de châtaignier

ou

Côte de Cochon aveyronnaise (300g environ), sauce crémée aux morilles

ou

Entrecôte Normande (350g) sauce moutarde, estragon et échalotes confites (+3€)

ou

Filet de Bar rôti, petits légumes de Printemps, beurre blanc à l'orange sanguine

ou

St-Jacques poêlées, huile vierge aux agrumes, salade d'algues, risotto aux champignons (+3€)

ou

Pat' à Coco au choix sur la carte (servie sans la salade composée)

Fromage ou Dessert au choix sur la carte

~ LE MENU des PETITS CHOUX ~

12.00€

(pour les moins de 10ans)

La boisson

Siróp ou Jus de fruits (orange, ananas) ou Coca ou Perrier

Le plat au choix

½ « Pat' à Coco » (au choix sur la carte)

Steak haché

Saumon cuit au four

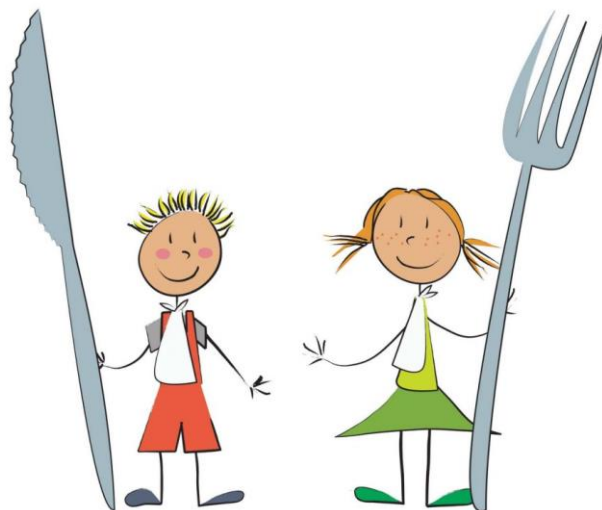
+

Accompagnement du jour

Le dessert au choix

Flan coco

Petit pot de glace (chocolat ou fraise)



~ LES DESSERTS ~

Le Dessert du Moment

5.50€

Le Flan coco : flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun

5.50€

Le Mi- cuit Chocolat noir, éclats de noix, coulis de framboise, chantilly

6.00€

Le Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange

6.50€

Assiette de fromages affinés de Mr Vergne MOF 2019

6.80€

Avec supplément de 2.50€ dans les menus

La « Friandise », assortiment de 4 minis desserts

7.00€

Le Café gourmand

7.00€

"L' Irish Coffee" ou le "Rhum Coffee"

7.00€

~ LA CARTE DES VINS ~

Si vous ne finissez pas votre bouteille, vous pouvez l'emporter !

----- VINS ROUGES -----

<u>Vin de Pays en pichet</u> (merlot)	litre - 12.50	75cl - 9.50	50cl - 6.50	verre - 3.00
<u>Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe tradition (Générac)		75cl - 22.00	50cl - 15.00	verre - 4.50
Mourgues du grès « Les galets rouges » (Beaucaire)		75cl - 25.00	50cl - 16.50	verre - 5.50
Château d'Or et de Gueules « Trassegum » (St Gilles) *AB		75cl - 28.00		
Château de Valcombe « Garance » (Générac)		75cl - 38.00		
<u>Languedoc</u> -Domaine d'Eriane (St Mamert) *AB		75cl - 25.00		
<u>Duché d'Uzès</u> -Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl - 22.00	50cl - 14.50	verre - 5.00
<u>Côtes du Rhône</u> -Coteaux des Anesses (St Hilaire d'Ozilhan)		75cl - 22.00		
<u>Faugères</u> -Domaine de Fenouillet (Caussiniojols)		75cl - 28.00	50cl - 17.00	verre - 6.00
<u>Pic Saint Loup</u>				
Terroir de la Gravette "Tourtourel" (Corconne)		75cl - 30.00	50cl - 19.50	verre - 6.50
Domaine Mortiers « Jamais content » (St Jean de Cucules) *AB		75cl - 38.00		
<u>St Joseph</u> -Courbis (Châteaubourg)		75cl - 48.00		

----- VINS ROSES -----

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre - 12.50	75cl- 9.50	50cl- 6.50	verre- 3.00
<u>Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe- « Pastel » (Générac)		75cl- 22.00	50cl-15.00	verre-4.50
Château Mourgues du grès (Beaucaire)		75cl- 25.00	50cl- 16.50	verre- 5.50
<u>Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl- 22.00	50cl- 14.50	verre- 5.00
<u>Côtes du Rhône</u> - Coteaux des Anesses (St Hilaire d'Ozilhan)		75cl- 22.00		
<u>Sable de Camargue</u> - Domaine le Pive Gris (Aigues-Mortes) *AB		75cl- 22.00	50cl- 14.50	verre- 4.50
<u>Pic Saint Loup</u> - Terroir de la Gravette "Tourtourel " (Corconne)		75cl- 26.00		
<u>Coteaux Varois en Provence</u>				
« la Rose des vents » (Roquebrussane)		75cl- 29.00		

----- VINS BLANCS -----

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre - 12.50	75cl- 9.50	50cl- 6.50	verre- 3.00
<u>Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe tradition (Générac)		75cl- 22.00	50cl-15.00	verre- 4.50
Château Mourgues du grès (Beaucaire)		75cl- 25.00	50cl- 16.50	verre- 5.50
<u>Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl- 22.00	50cl- 14.50	verre- 5.00
<u>Languedoc</u> -Domaine d'Eriane (St Mamert) *AB		75cl-25.00		
<u>Côtes du Rhône</u> - Coteaux des Anesses (St Hilaire d'Ozilhan)		75cl- 22.00		
<u>Pays d'Oc</u> - Mas neuf (Vic la Gardiole) *AB				
« L'Inédit » (muscat et sauvignon « légèrement sucré »)		75cl- 22.00		verre- 4.50
<u>Côtes de Gascogne</u> - Domaine Uby (Cazobon)		75cl- 28.00	<small>pichet</small> 50cl-18.00	verre- 6.50
« N°4 Petit & Gros-Manseng » moelleux				
<u>Pays d'Oc</u> — Chardonnay « la Farelle » (Vauvert) *AB		75cl- 26.00		verre- 6.00

~ LES BOISSONS ~

COCKTAILS

<i>Cocktail Maison (voir ardoise) Sans alcool</i>	6.00€
<i>Cocktail Maison (voir ardoise) Avec alcool</i>	8.00€
<i>Cuba Libre</i>	7.50€
<i>Mojito</i>	8.00€
<i>Planteur</i>	8.00€
<i>Margarita</i>	8.00€
<i>Tequila Sunrise</i>	8.00€

APERITIFS

<i>Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)</i>	3.50€
<i>Bière pression</i>	3.00€
<i>Monaco</i>	3.50€
<i>Bière de Nîmes « La Barbaude » blanche, blonde, brune</i>	4.50€
<i>Pastis, Ricard</i>	3.50€
<i>Ti-punch</i>	4.00€
<i>Martini blanc ou rouge, Suze</i>	5.00€
<i>Américano</i>	5.00€
<i>Muscat de Rivesaltes, Porto</i>	4.50€
<i>Rhum blanc ou brun Havana</i>	5.50€
<i>Rhum ambré Diplomatico</i>	6.50€
<i>Jack Daniels</i>	7.00€
<i>Whisky Ballantine's</i>	6.00€
<i>Whisky baby</i>	4.50€
<i>Vodka, Malibu, Tequila, Gin</i>	5.50€
<i>Alcools avec jus de fruits, Coca ou Perrier</i>	Supplément 1.00€

SANS ALCOOL

Cocktail Maison (voir ardoise) Sans alcool	6.00€
Eaux minérales (Evian, San Pellegrino, Perrier fines bulles)	litre 4.80€
	50cl 3.20€
Jus de fruits (Orange, abricot, pomme, ananas, tomate)	3.20€
Ice tea, Coca, coca zéro, Orangina, Perrier, Limonade	3.20€
Sirop : grenadine, fraise, menthe, pêche, pac, orgeat	2.20€

BOISSONS CHAUDES


Café, déca, café allongé	1.80€
Noisette	1.95€
Café liégeois (chantilly)	3.20€
Thés, Tisanes	2.40€
Chocolat chaud	2.80€
Irish coffee ou Rhum coffee	7.50€

DIGESTIFS

“Choupinou” (shooter: vodka et get 31)	2.50€
Digestifs	6.50€
<i>Cognac, Armagnac, Cointreau, Calvados, Poire Williams, Rhum ambré Diplomatico, Get 27 ou 31, Limoncello, Baileys</i>	

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillate brut	75cl 40.00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillate	17cl 9.00€
Moët et Chandon brut	75cl 60.00€
Cocktail « Jalousie » (Champagne, vanille, liqueur framboise)	9.00€
Kir royal (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)	9.00€

Tous nos plats sont « fait maison »  et nous privilégions les produits frais, c'est pourquoi certains ingrédients sont susceptibles de changer en fonction des saisons et des produits disponibles sur le marché

La liste des allergènes est disponible sur demande

NOS SPECIALITES « LES PAT ' A COCO » SONT EGALEMENT DISPONIBLES à emporter !

Vous téléphonez, commandez ... et récupérez votre repas en 30 min maximum !

*Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas
et vous invite à nous faire part de vos remarques
qui nous aident à nous améliorer chaque jour !*