

MESURES COVID-19


Lavage des mains au gel hydroalcoolique à l'entrée

*Port du **MASQUE OBLIGATOIRE** pour les clients
lors des déplacements dans le restaurant*

QR code disponible pour accéder à la carte avec votre smartphone



Chers clients,

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

« LES PAT ' A COCO », les Salades gourmandes et quelques desserts sont
DISPONIBLES A EMPORTER

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

livraison **UBER EATS** pour la ville de Nîmes

VOUS POUVEZ RETROUVER NOTRE CARTE à jour chaque midi sur notre SITE INTERNET :

auflancoco.com

et toutes les infos sur notre page facebook :

facebook.com/auflancoco

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 !

~ SALADES GOURMANDES ~



Au saumon fumé, fenouil croquant, graines de courges 16.00€

A l'agneau à l'orientale (miel et épices douces), fêta, amandes grillées et menthe 16.00€

Au chèvre des Cévennes, Coppa, croûtons, crème balsamique 17.00€

Au foie gras maison, confit de canard et magret fumé 18.00€

~ 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>A la Brandade nîmoise maison</i> | 14.50€ |
| <i>A la Brandade nîmoise et tapenade d'olives noires</i> | 15.00€ |
| <i>Au Saumon fumé, fenouil croquant, graines de courge</i> | 17.00€ |
| <i>Aux légumes du Soleil (courgettes, aubergines et poivrons) au pistou</i> | 17.00€ |
| <i>Au Chèvre des Cévennes, poitrine fumée</i> | 17.00€ |
| <i>A l'orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, féta, menthe</i> | 17.00€ |
| <i>Au suprême de Poulet sauce aux écrevisses</i> | 18.00€ |
| <i>A la Raclette fondue et poitrine fumée</i> | 19.00€ |
| <i>Au Foie gras maison, confit de canard, magret fumé</i> | 20.00€ |
| <i>LA PAT A COCO DU MOMENT (voir dans la carte MIDI)</i> | 13.00€ |

LE MIDI . . . (hors jours fériés)

Au choix à la carte ou en Formules

| | |
|--------------------------------|---------------|
| <i>Plat + dessert</i> | <i>15.00€</i> |
| <i>Entrée + Plat</i> | <i>17.00€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>19.00€</i> |

Les Entrées

| | |
|--|---------------|
| <i>Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, basilic, pignons), salade d'herbes aromatiques</i> | <i>12.00€</i> |
| <i>Crème de Bleu des Causses aux Figues, à tartiner, pain de campagne, mesclun, vinaigrette à l'huile de noix</i> | <i>10.00€</i> |
| <i>Tarte fine aux oignons doux des Cévennes, filets de rougets, olives et thym, mesclun</i> | <i>12.00€</i> |
| <i>Foie gras mi-cuit en terrine, chutney d'oignons et fruits de saison, brioche toastée (+4.00€)</i> | <i>16.00€</i> |

Les Plats

| | |
|--|---------------|
| <i>Filets de canette, jus aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux herbes</i> | <i>13.00€</i> |
| <i>Dos d'églefin, crémeux de homard, mijoté de lentilles vertes du Puy</i> | <i>13.00€</i> |
| <i>La Pat' à coco du Moment : à la gardianne confite au four</i> | <i>13.00€</i> |
| <i>Assiette végétarienne (salade et crudités, pat à coco et légumes du jour)</i> | <i>15.00€</i> |
| <i>Brochette de Pluma de cochon, piperade maison (+4.00€)</i> | <i>20.00€</i> |
| <i>Filet de bœuf, sauce aux trompettes et foie gras (hors formule)</i> | <i>24.00€</i> |

Les Desserts

| | |
|--|--------------|
| <i>Flan coco : flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun</i> | <i>5.50€</i> |
| <i>Coupe gourmande pommes/praliné (pommes cuites, chantilly mascarpone, biscuit cuillère et praliné coulant)</i> | <i>5.50€</i> |
| <i>Tartelette Citron- Framboise (crème aux 2 citrons, framboises fraîches, chantilly)</i> | <i>6.00€</i> |
| <i>Mi-cuit au chocolat noir, noisettes torréfiées, coulis chocolat</i> | <i>6.00€</i> |
| <i>Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange (+3.00€)</i> | <i>6.50€</i> |
| <i>Assiette de fromages affinés par Vincent Vergne MOF 2019 (+3.00€)</i> | <i>7.00€</i> |
| <i>Café gourmand (+3.00€)</i> | <i>7.50€</i> |

LE SOIR ...

Au choix à la carte ou au menu

Entrée + Plat + Dessert — 29.00€

ou

Entrée + Pat à coco au choix + Dessert — 29.00€

Les Entrées

| | |
|--|--------|
| <i>Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, basilic, pignons), salade d'herbes aromatiques</i> | 12.00€ |
| <i>Crème de Bleu des Causses aux Figues, à tartiner, pain de campagne, mesclun, vinaigrette à l'huile de noix</i> | 10.00€ |
| <i>Aile de Raie, vinaigrette mangue et passion, légumes croquants</i> | 14.00€ |
| <i>Foie gras mi-cuit en terrine, chutney d'oignons et fruits de saison, brioche toastée</i> | 16.00€ |

Les Plats

| | |
|---|--------|
| <i>Assiette végétarienne (salade et crudités, pat à coco et légumes du jour)</i> | 15.00€ |
| <i>Pavé de thon, rougail de tomates et combawa, purée de patates douces</i> | 18.00€ |
| <i>St Jacques snackées, huile vierge citronnelle, coriandre et combawa (+4.00€)</i> | 22.00€ |
| <i>Magret de Canard grillé entier, sauce balsamique aux pêches</i> | 19.00€ |
| <i>Brochette de Pluma de cochon, piperade maison</i> | 20.00€ |
| <i>Filet de bœuf, sauce aux trompettes et foie gras (+4.00€)</i> | 24.00€ |

Les Desserts

| | |
|---|-------|
| <i>Flan coco : flan à la noix de coco, cuit dans un caramel brun</i> | 5.50€ |
| <i>Panna-cotta aux fruits rouges (framboises, myrtilles, mûres), croquant aux amandes</i> | 5.50€ |
| <i>Tartelette Citron- Framboise (crème aux 2 citrons, framboises fraîches, chantilly)</i> | 6.00€ |
| <i>Mi-cuit au chocolat noir, noisettes torréfiées, coulis chocolat</i> | 6.00€ |
| <i>Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange</i> | 6.50€ |
| <i>Assiette de fromages affinés par Vincent Vergne MOF 2019</i> | 7.00€ |
| <i>Café gourmand (+3.00€)</i> | 7.50€ |
| <i>Irish Coffee ou Rhum Coffee (+3.00€)</i> | 7.00€ |

~ LA CARTE DES VINS ~

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

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

Vin de Pays en pichet (merlot) litre - 12.50 75cl - 9.50 50cl - 6.50 verre - 3.00

Costières de Nîmes

Château de Valcombe tradition (Générac) 75cl - 22.00 50cl - 15.00 verre - 4.50

Mourgues du grès « Les galets rouges » (Beaucaire) *AB 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

Château de Nages « lou Coucardié » (Caissargues) 75cl - 42.00

Languedoc-Domaine d'Eriane (St Mamert) *AB 75cl - 25.00

Duché d'Uzès-Domaine Natura (St Laurent la Vernède) 75cl - 22.00 50cl - 14.50 verre - 5.00

Côtes du Rhône-Coteaux des Anesses (St Hilaire d'Ozilhan) 75cl - 22.00

Faugères-Domaine de Fenouillet (Caussiniojols) 75cl - 28.00 50cl - 17.00 verre - 6.00

Pic Saint Loup

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

----- 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) *AB | | 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) *AB | | 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 | 50cl- 17.00 | 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

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

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS

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

CHAMPAGNES

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

~ LE MENU des PETITS CHOUX ~

12.00€

(pour les moins de 10 ans)

BOISSON

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

PLAT AU CHOIX

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

ou

Steak haché

+

Accompagnement du jour

DESSERT AU CHOIX

Flan coco

ou

Petit pot de glace (chocolat ou fraise)

