

~ LA CARTE ~

NOS « GRIGNOTAGES » MAISON

Tapenade d'olives noires	6.00€
Brandade à notre façon à tartiner	8.00€
Pâté grand-mère	8.00€
Charcuterie italienne (Coppa et Jambon de Parme, Spianata)	12.00€

NOS ENTREES

Terrine de chèvre frais et courgettes, pignons, pesto d'ail des ours et coulis de poivrons rouges	10.00€
Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, basilic, origan, pignons)	14.00€
Saumon Gravlax, vinaigrette à l'orange et coriandre, crème avocat au citron vert, carottes croquantes, sésame noir	17.00€
Foie gras mi-cuit en terrine, parfumé au muscat de Lunel, chutney de fruits, brioche toastée (+ 5€ en formule)	18.00€

NOS SALADES GOURMANDES

Salade gourmande Norvégienne : saumon Gravlax, ricotta crémeuse aux herbes fraîches, salades variées, crudités	18.00€
Salade gourmande Orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, féta, amandes grillées et pistou de menthe	18.00€
Salade gourmande Cévenole : toasts de chèvres chauds, coppa, salades variées, crudités	18.00€
Camembert rôti, coppa, noix, pommes fruits, salades, crudités, pommes de terre grenailles	18.00€
Assiette végétarienne (pat à coco végétarienne, salade et assortiment de légumes de saison)	18.00€

NOS PLATS « FERIA »

Gardianne de toro, tagliatelles fraîches	22.00€
Brochette de Pluma de cochon, sauce barbecue maison, ratatouille et pommes de terre grenailles	24.00€
Seiche à la plancha, aioli léger, riz à l'espagnole	24.00€
Dos de Cabillaud, sauce safran relevée au curry rouge, riz à l'espagnole (+ 5€ en formule)	29.00€
Côte de veau (500g), sauce 5 baies poivrées, ratatouille et pommes de terre grenailles (+ 8€ en formule)	32.00€

~ NOTRE SPECIALITE ~

« LES PAT' A COCO »

Des tourtes en pâte feuilletée et pommes de terre dont vous choisissez la garniture.
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 :

A la Brandade nîmoise maison

A la Brandade nîmoise et tapenade d'olives noires

Au Saumon gravlax, ricotta crémeuse aux herbes fraîches

Au poulet et gambas, sauce aux gambas

Aux légumes du jour (plat végétarien)

A l'Orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, féta, pistou de menthe

Au Chèvre des Cévennes, poitrine fumée grillée

Au Morbier fondu et poitrine fumée grillée

A la Gardianne de toro



FORMULES PAT à COCO

PAT à COCO seule

20.00€

PAT à COCO + DESSERT

24.00€

ENTREE + PAT à COCO + DESSERT

30.00€

~ FORMULES FERIA ~

Pentecôte 2023 - midis et soirs

1 plat + 1 dessert
26€

1 entrée + 1 plat
30€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
34€

Vous pouvez remplacer l'entrée par un « grignotage »
Vous pouvez remplacer le plat par une salade gourmande
Vous pouvez remplacer le dessert par le fromage

~ FROMAGE ET DESSERTS ~

NOTRE FROMAGE SELECTION

Pélardon des Cévennes de Mathieu Rio (Mas de la Courme), huile bio maturée « Noir d'olive » des Baux de Provence, mesclun 7.00€

DESSERTS MAISON

Dessert du jour (voir ardoise) 7.00€

Flan coco : flan à la noix de coco et citron vert, cuit dans un caramel brun 7.00€

Mi-cuit au chocolat noir, caramel crémeux à la fève tonka, éclats de spéculos, chantilly 7.00€

Café gourmand : mini flan coco, mi-cuit chocolat et 2 mignardises du jour (suppl +3.00€ dans menus) 10.00€

GLACES ET SORBETS

Nougat glacé maison, coulis aux fruits exotiques 7.00€

Soufflé glacé au cognac et éclats d'oranges, coulis orange 9.00€

Glace 2 boules (au choix : vanille, framboise, citron vert, passion, rhum raisins) 6.00€

Glaces 3 boules (au choix : vanille, framboise, citron vert, passion, rhum raisins) 8.00€

DESSERTS « arrosés » (suppl + 4.00€ dans les menus)

Irish coffee ou Rhum coffee 10.00€

Colonel (3 boules sorbet citron vert et vodka) 10.00€

Caraïbes (3 boules sorbet passion et rhum arrangé maison) 10.00€

DIGESTIFS

Rhum arrangé maison - Rhum ambré Diplomatico - Cognac — Armagnac — Calvados -
Poire Williams — Cointreau -Get 27 ou 31 - Limoncello — Baileys 6.50€

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, café allongé 2.00€

Café viennois (chantilly) 3.20€

Thés (vert nature Gunpowder — Earl Grey — Noir Ceylan — Menthe — Fruits rouges — Agrumes) 2.50€

Tisanes (Verveine — Verveine/menthe — Tilleul — Camomille) 2.50€

~MENU des petits choux ~

14.00€

(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 (salade, crudités, pommes de terre ou légumes)

DESSERT AU CHOIX

Flan coco

ou

Petit pot de glace (chocolat ou fraise)



~ LA CARTE DES VINS ~

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

--- CHAMPAGNES et PETILLANTS ---

Prosecco - « Riccadonna »- extra dry	75cl - 22.00	verre- 5.00
Blanquette de Limoux -Sieur d'Arques - « Première bulle »	75cl - 30.00	
Champagne Nicolas Feuillate brut	75cl - 40.00	coupe- 9.00
Champagne Moët et Chandon brut	75cl - 60.00	

--- VINS BLANCS ---

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre - 15.00	75cl - 12.00	50cl- 8.00	verre- 4.00
<u>AOP -Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe tradition (Générac)		75cl - 23.00	50cl-15.50	verre- 5.00
Château Mourgues du grès (Beaucaire) *AB		75cl - 26.00	50cl- 16.50	verre- 6.50
<u>AOP-Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl - 24.00	50cl- 15.50	verre- 5.50
<u>AOP-Languedoc</u> -Domaine d'Eriane (St Mamert)		75cl - 25.00	-	-
<u>VDP d'Oc</u> - Domaine grand chemin-« 100% Chardonnay » (Savignargues)		75cl - 28.00	-	verre- 7.00
<u>Pays d'Oc</u> - Mas neuf (Vic la Gardiole) *AB				
« L'Inédit » (muscat et sauvignon « légèrement sucré »)		75cl- 25.00	-	verre- 6.00
<u>Côtes de Gascogne</u> - Domaine Uby (Cazaubon)				
« N°4 Petit & Gros-Manseng » moelleux		75cl- 28.00	<u>pichet</u> 50cl -18.00	verre- 7.00
<u>AOP-St Joseph</u> -Stéphane Montez- (Chavanay)		75cl- 42.00		

--- VINS ROSES ---

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre — 15.00	75cl — 12.00	50cl- 8.00	verre- 4.00
<u>Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe- « Pastel » (Générac)		75cl — 23.00	50cl-15.50	verre-5.00
Château Mourgues du grès (Beaucaire) *AB		75cl — 26.00	50cl- 16.50	verre- 6.50
<u>Duché d'Uzès</u> — Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl — 24.00	50cl- 15.50	verre- 5.50
<u>Sables 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 « Tourtoureil » (Corconne)		75cl — 28.00	-	-
<u>Coteaux en Provence</u> « Rose des vents » (Roquebrussane) *AB		75cl — 30.00	-	-

--- VINS ROUGES ---

<u>Vin de Pays en pichet</u> (merlot)	litre - 15.00	75cl - 12.00	50cl- 8.00	verre- 4.00
<u>AOP- Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe tradition (Générac)		75cl - 23.00	50cl-15.50	verre- 5.00
Mourgues du grès « Les galets rouges » (Beaucaire) *AB		75cl - 26.00	50cl-16.50	verre- 6.50
Mas Carlot « les enfants terribles » (Bellegarde)		75cl - 28.00	-	-
<u>AOP Languedoc</u> -Domaine d'Eriane (St Mamert du Gard) *AB		75cl - 25.00	-	-
<u>AOP- Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl - 24.00	50cl- 15.50	verre- 5.50
<u>AOP- Faugères</u> - Domaine Sylvain Mas (St Felix de Iodez)		75cl - 29.00	-	verre -7.00
<u>AOP- Pic Saint Loup</u>				
Terroir de la Gravette « Tourtoureil » (Corconne)		75cl - 32.00	50cl -21.50	verre- 7.50
Château l'Euzière « Almandin » (Fontanes)		75cl - 38.00	-	-
<u>AOP-Terrasse du Larzac</u>				
Domaine Causse d'Arboras « l'Extrême » (Cenon) *AB		75cl -38.00	-	-
<u>AOP-St Joseph</u> -S. Montez « la Cuvée du Papy » - (Chavanay)		75cl - 49.00	-	-
<u>AOP-Châteauneuf-du-pape</u> - Domaine Pierre Usseglio et fils		75 cl - 54.00	-	-

~ LES BOISSONS ~

APERITIFS

Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)	4.00€
Bière pression (25cl)	4.00€
Pinte (50cl)	6.50€
Monaco, Panaché	4.00€
Bière de Nîmes « La Barbaude » blanche, blonde, brune	5.00€
Pastis, Ricard	3.50€
Martini blanc ou rouge, Suze, Campari, Muscat de Rivesaltes, Porto	5.00€
Américano maison	6.00€
Rhum blanc ou brun Havana	5.50€
Rhum ambré Diplomatico	6.50€
Whisky Ballantine's	6.00€
Jack Daniels	7.00€
Whisky baby	4.50€
Vodka, Malibu, Tequila, Gin	5.50€
Alcools avec jus de fruits, Coca ou Perrier	Supplément 1.00€

SANS ALCOOL

Eaux minérales (Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles)	litre 5.00€	50cl 3.50€
Jus (Orange, abricot, ananas, tomate), Fuzz tea, Coca, coca zéro, Orangina, Perrier, Limonade		3.50€
Sirop : grenadine, fraise, menthe, pêche, pac, orgeat		2.50€

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, café allongé	2.00€
Noisette	2.20€
Café viennois (chantilly)	3.20€
Thés, Tisanes	2.50€
Chocolat chaud	2.80€



HORAIRES D'OUVERTURE

du mardi au samedi - midi et soir

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

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

ou bien grâce à ce QR CODE pour accéder à la carte avec votre smartphone



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 !