



Toute l'équipe du Flan Coco,  
est ravie de vous accueillir dans ce lieu historique,  
l'ancien Couvent des Ursulines.

« Aux commandes du restaurant depuis 2004,  
chaque jour, nous mettons tout en œuvre avec notre équipe,  
pour vous proposer des produits de saison, cuisinés maison.  
Il nous tient à cœur de vous faire passer un moment agréable ! »

Aurélia & Bruno



Notre Restaurant est ouvert  
du mardi au samedi midi et soir  
(fermé le mercredi soir en hiver)

Horaires d'ouverture du restaurant : 12h00-15h00 / 19h30-0h30  
Horaires de la cuisine : 12h00-14h00 / 19h30-22h00

Réservations au **04.66.21.84.81**  
Toutes les infos sur notre site internet  
[www.auflancoco.com](http://www.auflancoco.com)



<https://www.facebook.com/auflancoco>



<https://www.instagram.com/auflancoco>

# Les PAT' à COCO - notre spécialité



## FORMULES

Disponibles à tous les services

PAT à COCO + DESSERT

26.00€

ENTREE+ PAT à COCO + DESSERT

30.00€

*Inspirée par une recette de ma grand-mère, originaire de l'Allier, cette tourte en pâte feuilletée et pommes de terre est, depuis toujours, à la carte de notre restaurant.*

*La variété de la pomme de terre, son assaisonnement, sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication en ont fait la réputation du Flan Coco.*

*Vous choisissez la garniture qui vous fait envie pour compléter votre part.*

*La part de tourte est accompagnée d'une salade et de crudités.*

### Garnitures au choix :

Brandade nîmoise maison	22.00€
Brandade nîmoise maison et tapenade noire maison	22.00€
Truite fumée du Sud-Ouest, fromage frais et ciboulette	22.00€
Poulet émincé et queues de gambas, sauce aux gambas	22.00€
Cœurs d'artichauts, crème au parmesan (végétarien)	22.00€
Agneau caramélisé au miel et épices douces	22.00€
Chèvre des Cévennes fondu, poitrine fumée grillée	22.00€
Morbier fondu et poitrine fumée grillée	22.00€
Gardianne de toro	22.00€
* Poulet émincé, sauce morilles (suppl +5€)	26.00€
* Magret et foie gras maison, sauce 5 baies poivrées (suppl +5€)	26.00€

Nous sommes à votre écoute lors de la prise de commande,

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire n'hésitez pas à nous en faire part !

Certains plats peuvent être adaptés en fonction.

# NOTRE CARTE

## FERIA DE PENTECOTE 2024

### A PARTAGER ... A L'APERO

Tapenade d'olives noires	6.00€
Brandade nîmoise	8.00€
Pâté grand-mère	8.00€
Petits pâtés nîmois à la viande (3 pièces)	10.00€

### ASSIETTES GOURMANDES

La Nordique : truite fumée sur une tartine de pain noir, fromage frais à la ciboulette, sésame noir, œuf mollet, salade et crudités	20.00€
La Salade à l'agneau à l'orientale caramélisé au miel et épices douces, féta, amandes, pistou de menthe	20.00€
Le Camembert au four, charcuterie, noix, pommes de terre sarladaises, salade et crudités	22.00€

### ENTREES

Anchois de Collioure, poivrons rouges marinés, mimosa d'œufs, olives noires	14.00€
Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, pignons)	14.00€
Cheesecake au chèvre frais, biscuit sablé au parmesan, tartare de betterave	14.00€
* Terrine de foie gras maison, gelée pomme/muscat, cacao amer, brioche toastée	18.00€

### PLATS

Risotto d'épeautre aux morilles, carottes rôties (plat végétarien)	22.00€
Gardianne 100% Toro du Chef Bruno	22.00€
Brochette de Pluma de Cochon, sauce barbecue maison et paprika fumé	24.00€
Seiche à la plancha, fraîcheur de tomates, cébettes, citron vert, thym frais	24.00€
* St Jacques et Gambas à la citronnelle, gingembre, curry, lait de coco, coriandre	28.00€
* Souris d'Agneau aux olives de Kalamata et origan	28.00€
* Côte de Toro, sauce 5 baies poivrées	28.00€



Nos poissons sont accompagnés de risotto d'épeautre et courgettes au curcuma



Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre sarladaises et carottes rôties

Nous sommes à votre écoute lors de la prise de commande,  
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire n'hésitez pas à nous en faire part !  
Certains plats peuvent être adaptés en fonction.

# LES FORMULES ET MENUS

disponibles à tous les services

## 2 PLATS

**28.00€**

1 entrée+ plat

ou

1 plat + 1 dessert

Les plats indiqués avec une \* sont avec un supplément de 5€

## 3 PLATS

**32.00€**

1 entrée+ plat + 1 dessert

Les plats indiqués avec une \* sont avec un supplément de 5€

## FORMULES PAT à COCO

**26.00€**

1 Pat' à coco + 1 dessert

Les plats indiqués avec une \* sont avec un supplément de 5€

**30.00€**

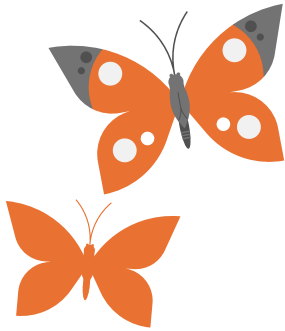
1 entrée+ 1 Pat' à coco + 1 dessert

Les plats indiqués avec une \* sont avec un supplément de 5€

# LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

15.00€



## 1 BOISSON au choix :

Sirop

Coca

Perrier

Limonade

Jus d'orange

Jus d'ananas

## 1 PLAT au choix

servi avec une salade composée et des pommes de terre

1 Steak haché

ou

1 PAT à COCO

*La Pat à Coco, c'est notre spécialité :  
une jolie part de tourte avec de la pâte feuilletée  
avec des pommes de terre à l'intérieur  
Tu peux la garnir avec ce que tu aimes*

de la brandade  
du poulet et des gambas  
de l'agneau caramélisé au miel  
du chèvre fondu et bacon  
du morbier fondu et bacon  
des légumes de saison

## 1 DESSERT au choix :

Flan coco

Smarties Pop-up

Pirullo Frutti



# LES DESSERTS

## DIGESTIFS et BOISSONS CHAUDES



*Dans les formules et menus, vous pouvez choisir le dessert qui vous fait plaisir !  
Certains sont indiqués avec un supplément !*

### NOS DESSERTS

Le Flan coco- flan à la noix de coco et citron vert, cuit dans un caramel brun	6.00€
La Verrine fraîcheur : tartare de mangue, menthe fraîche, crémeux citron vert, meringue italienne	7.00€
Mi-cuit au chocolat noir, caramel à la fève tonka, chantilly, spéculos	7.00€
Nougat glacé maison, coulis abricot et verveine	7.00€
Soufflé glacé au cognac et éclats d'oranges, coulis à l'orange	8.00€
Café Gourmand (suppl +3€)	9.50€

### FROMAGE

Pélardon de Mr Rio, huile d'olives noires des Baux de Provence, mesclun	7.00€
---	-------

### GLACES ET SORBETS

*Glaces* : vanille, café, chocolat, rhum/raisins, marrons, pistache- *Sorbets* : framboise, citron vert, passion, fraise intense

Coupe 2 boules	6.00€
Coupe 3 boules (suppl +3€)	9.00€

### COUPES CREATIONS (suppl +3€)

Coupe Exotique- 2 b passion, 1 b citron vert, chantilly, coulis d'oranges, meringues	10.00€
Coupe Cévenole- 2 b marron, 1 b vanille, chantilly, crème de marrons, meringues	10.00€
Coupe Pink Lady - 2 b vanille, 1 b framboise, chantilly, compotée de fruits rouges, meringues	10.00€
Coupe Colonel - 3 b sorbet citron vert et vodka	10.00€
Coupe Caraïbes - 3 b sorbet passion et rhum ambré	10.00€
Coupe Ardèche - 3 b marron, liqueur châtaigne et poire Williams	12.00€

### DESSERTS ARROSES (suppl +3€)

Le Café «Chochocho» -cappuccino, cognac, liqueur de châtaigne, éclats de spéculos	9.00€
Irish Coffee ou Rhum Coffee ou French Coffee (cognac)	9.50€

### VINS DE DESSERTS (au verre)

Carthagène du Père Cantier	5.00€
Maury- Mas Lavail « Expression »	6.00€
Rivesaltes « Ambré »- Domaine Cazes	7.00€

### DIGESTIFS

Rhum ambré Diplomatico	7.00€
Cognac, armagnac, Calvados, Cointreau, Poire Williams	7.00€
Get 27, get 31, Limoncello, Baileys	7.00€
Calvados- Coquerel- Very special	10.00€
Bas-Armagnac- 8 ans- Veuve Goudoulin	10.00€
Cognac Bio- VSOP Planat	12.00€
Rhum XO Millenario- Reserva special	12.00€

### BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2.00€
Cappuccino (crème de lait)ou Café Viennois (chantilly)	3.20€
Thés Bio- Vert Gunpowder, Menthe Nanah, Agrumes, Noir Ceylan, Noir Earl Grey, Noir fruits rouges	3.00€
Tisanes Bio- Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine/menthe	3.00€

# LA CARTE des VINS

## CHAMPAGNES

Nicolas Feuillate Brut	45.00
Maison Moët et Chandon -Cuvée Impériale	60.00

## VINS BLANCS

<b>Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets dorés » (bio)</b>	<b>26.00</b>
Grenache blanc / roussanne / Vermentino. Arômes fruits frais (citron) et fleurs blanches (freesia et acacia). Blanc rafraîchissant et salin. 50cl 16.00	
<b>Costières de Nîmes Les Terrasses d'Hortense « par Scamandre »</b>	<b>30.00</b>
Chardonnay/ Muscat/ Roussanne/ Marsanne. Vin blanc fruité aux arômes d'abricot, poire au sirop et agrumes.	
<b>Costières de Nîmes Domaine de Poulvarel « Les Cantarelles »</b>	<b>38.00</b>
Grenache / Roussanne / Rolle. Elevé 6 mois en barique. Notes de pâte d'amande, poire, vanille. Bouche voluptueuse, fraîche et délicate.	
<b>Duché d'Uzès Domaine Natura</b>	<b>26.00</b>
Viognier /Grenache blanc /Vermentino /Roussanne. Arômes d'abricot, pêche et fleurs blanches. Fraîcheur et acidité équilibrées. 50cl 16.00	
<b>VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)</b>	<b>25.00</b>
Sauvignon blanc/ Muscat petit grain. Vin sucré aux arômes de fruits tropicaux. Bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur. Idéal à l'apéro ou avec le foie gras	
<b>Côte du Rhône Brunel de la Gardine</b>	<b>28.00</b>
Grenache blanc /roussanne / clairette/ viognier / bourboulenc. Notes d'agrumes (citron, pamplemousse). Vin complexe. Belle finale fraîche et minérale	
<b>Mas de la Chevalière 100 % Chardonnay</b>	<b>30.00</b>
Chardonnay. Nez Fruité : notes de pomme et de poire. Bouche complète avec une belle fraîcheur et terminée par une touche de minéralité.	
<b>Languedoc Mas d'Espanet « Eolienne »</b>	<b>38.00</b>
Grenache Blanc /Picpoul/ Viognier. Aromatique, minéral et frais : arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche et d'épices. Idéal à l'apéritif.	
<b>Languedoc Mas Bruguières « les Mûriers »</b>	<b>42.00</b>
Vermentino / Roussanne. Expressif et minéral, notes de pêche et de fleurs blanches. Bouche aux saveurs fruitées et gourmandes. Légère amertume qui apporte de l'ampleur.	
<b>Côte de Gascogne Domaine UBY « N°4 »</b>	<b>28.00</b>
Gros et Petit Manseng. Vin blanc moelleux. Nez d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est franchement ronde et fraîche. La finale est nette.	
<b>Saint Joseph Stéphane Montez</b>	<b>44.00</b>
Marsanne (vieilles vignes)/ Roussanne. Fruits murs, nectarine jaune, genêt et écorce d'orange. Vivacité en attaque et une belle tension. Légère amertume en finale.	
<b>VINS ROSES</b>	
<b>Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets rosés » (bio)</b>	<b>26.00</b>
Syrah/ Grenache/ Mourvèdre. Arômes de Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée. Sur le fruit et la minéralité, il allie élégance et fraîcheur 50cl 16.00	
<b>Duché d'Uzès Domaine Natura</b>	<b>26.00</b>
Grenache/ Syrah/ Cinsault. Complexe, avec du caractère, bien équilibré. 50cl 16.00	
<b>Sables de Camargue Gris Domaine le Pive (bio)</b>	<b>24.00</b>
Grenache gris / Grenache noir / Merlot /Cabernet franc. Vin Gris, clair, frais et fruité. Notes de pêche et agrumes. Finale acidulée et rafraîchissante 50cl 14.00	
<b>Pic St Loup Terroir de la Gravette « Tourtourel »</b>	<b>28.00</b>
Grenache / Syrah /Cinsault. Arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) notes poivrées des garrigues environnantes.	
<b>Coteaux varois en Provence « Rose des Vents » (bio)</b>	<b>30.00</b>
Grenache / Cinsault /Syrah/ Rolle. Nez explosif, finesse, arômes de mangue et fruits exotiques (passion) . Bouche équilibrée entre rondeur et fraîcheur saline.	

# LA CARTE des VINS

## VIN AU PICHET rouge, blanc ou rosé

1 litre- 15.00

75cl- 12.00

50cl- 8.00

verre- 4.00

## VINS ROUGES

### Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets rouges » (bio)

26.00

50cl 16.00

Syrah /grenache / carignan / Marselan. Fruité explosif avec des notes de garrigue, de poivre et de cassis. Ample, juteux, frais, belle longueur.

### Costières de Nîmes Mas Carlot « Les enfants terribles »

30.00

Mourvèdre /Syrah. Notes musquées, sauvages et épicées, qui fleurissent bon la garrigue et la tapenade. Bouche ample et fouguese sur un fruit charnu

### Costières de Nîmes Les Terrasses d'Hortense « par Scamandre »

32.00

Syrah/ Carignan/ Grenache/ Marselan. Vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges écrasés, cuir et réglisse.

### Scamandre

62.00

Syrah/ Carignan/ Marselan /Petit Verdot. Produit à partir des plus vieilles vignes du domaine (80 ans) et élevé 30 mois dans plusieurs types de contenants. Notes de sous-bois, fruits et épices douces. Bouche souple, finement concentrée et très aromatique. Rond et puissant.

### Terres de Sommières Mas d'Escattes « Héritage » (bio)

38.00

Syrah /Grenache. Nez élégant et fin : épices, cerise à l'alcool, garrigue. La bouche puissante, soutenue par des tanins patinés, finale sur le moka.

### Duché d'Uzès Domaine Natura

26.00

50cl 16.00

Syrah /Grenache. Nez puissant de fruits rouges, griottes, notes épicées. En Bouche : tanins fondus et soyeux, notes épicées, belle longueur

### Duché d'Uzès Chabrier « Garrigues d'Aureillac »

34.00

Syrah/ Grenache Noir. Arômes de truffe et confiture de cassis. Attaque souple, sur des notes de torréfaction et de prune chocolatée. Gourmand.

### Côtes du Rhône Brunel de la Gardine

28.00

Grenache /Syrah /Mourvèdre. Vin sur le fruit, tanins très souples et belles notes épicées de poivre.

### Pic St Loup Mas Picas « Les Airs » (bio)

32.00

Syrah/ Grenache/Carignan /Mourvèdre. De tous nouveaux vigneron ! Fruité (cerise) et léger. Belle Fraîcheur. Bouche soyeuse. Tanins discrets.

### Pic St Loup Château Cazeneuve « les Calcaires »

43.00

Syrah/ Mourvèdre / Carignan. Nez complexe et intense. Notes de garrigue, fruits rouges et d'épices douces. Bouche, ronde et délicate. Tanins fins et ronds

### Faugères Château Grézan « Héritage »

34.00

Mourvèdre/ Syrah/ Carignan. Faugères charpenté aux arômes de liqueur de cassis, épices douces, notes de pruneaux et fruits secs.

### Terrasse du Larzac Mas Laval « Les Pampres »

36.00

Syrah /Grenache/ Mourvèdre. Fruits rouges et noirs soutenus, notes de réglisse et d'épices. Bouche gourmande et fruitée. Vin très équilibré et gouleyant. Facile à boire.

### Collioure - Clos de Paulilles

38.00

Grenache /Syrah/ Mourvèdre. Arômes de fruits mûrs et d'épices. Attaque franche avec un peu de caractère. Élégant et fin. Légère minéralité grâce au terroir de schistes.

### Lirac Domaine Jocelyn Raoux

40.00

Grenache /Syrah. Vin ample et rond qui offre une finale longue épicée aux arômes de réglisse.

### Vacqueras Domaine de la Monardière « les 2 Monardes »

46.00

Cinsault / grenache/ Mourvèdre / Syrah. Notes de prune avec des nuances de tabac. Bouche ample et charnue. Tanins présents mais élégants.

### Gigondas Domaine de la Bouïssière

52.00

Grenache /Syrah. Notes de cerise à l'eau de vie. Bouche racée et élégante. Tanins bien définis et intégrés. Vin profond, frais et complexe.

### Châteauneuf-du-pape Domaine P.Usseglio et fils

64.00

Grenache /Syrah/ Cinsault/ Mourvèdre. Fruits rouges (framboise) noirs (mûre, myrtille, pruneau) Notes d'épices. Tanins soyeux et enrobés. Finale longue et onctueuse.



# LES VINS au VERRE

## BULLES AU VERRE

<b>Prosecco « Riccadonna » extra dry</b>	<b>5.00</b>
<small>Le fameux vin pétillant Italien. 100% Gléra. An nez : Pomme, fleurs, citron, miel d'acacia. Élégant, souple, finale agréable et savoureuse.</small>	
<b>Coupe de Champagne Nicolas Feuillate Brut</b>	<b>9.00</b>

## BLANCS AU VERRE (14cl)

<b>Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets dorés » (bio)</b>	<b>6.50</b>
<small>Joli nez entre fruits frais (citron) et fleurs blanches (freesia et acacia). Blanc droit, vif, tendu et salin. Rafraîchissant</small>	
<b>Duché d'Uzès Domaine Natura</b>	<b>6.00</b>
<small>Nez aromatique, dominante viognier (abricot, pêche, fleurs blanches). Fraîcheur et acidité équilibrées</small>	
<b>VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)</b>	<b>6.00</b>
<small>Vin sucré aux arômes de fruits tropicaux. Bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner le foie gras</small>	
<b>Côtes de Gascogne Domaine Uby N°4</b>	<b>7.00</b>
<small>Nez d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est franchement ronde et fraîche. La finale est nette.</small>	
<b>Mas de la Chevalière -100 % Chardonnay</b>	<b>7.00</b>
<small>Nez Fruité : notes de pomme et de poire. Bouche complète avec une belle fraîcheur et terminée par une touche de minéralité.</small>	

## ROSES AU VERRE (14cl)

<b>Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets rosés » (bio)</b>	<b>6.50</b>
<small>Syrah/ Grenache/ Mourvèdre. Arômes de Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée. Sur le fruit et la minéralité, il allie élégance et fraîcheur</small>	
<b>Sables de Camargue Gris Domaine le Pive (bio)</b>	<b>5.00</b>
<small>Grenache gris / Grenache noir / Merlot /Cabernet franc. Vin Gris, clair, frais et fruité. Notes de pêche et agrumes. Finale acidulée et rafraîchissante.</small>	
<b>Duché d'Uzès Domaine Natura</b>	<b>6.00</b>
<small>Grenache/ Syrah/ Cinsault. Complexe, avec du caractère, bien équilibré.</small>	

## ROUGES AU VERRE (14cl)

<b>Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets rouges » (bio)</b>	<b>6.50</b>
<small>Syrah /grenache / carignan / Marselan. Fruité explosif avec des notes de garrigue, de poivre et de cassis. Ample, juteux, frais et de longueur appréciable</small>	
<b>Duché d'Uzès Domaine Natura</b>	<b>6.00</b>
<small>Syrah /Grenache. Nez puissant dominé par la syrah, fruits rouges, cerises griottes, notes épicées. En Bouche : tanins fondus et soyeux, notes épicées, belle longueur.</small>	
<b>Faugères Château Grézan « Héritage »</b>	<b>7.00</b>
<small>Mourvèdre/ Syrah/ Carignan. Un Faugères charpenté aux arômes de liqueur de cassis, épices douces, notes de pruneaux et fruits secs.</small>	
<b>Côtes du Rhône Brunel de la Gardine</b>	<b>7.50</b>
<small>Grenache /Syrah /Mourvèdre. Vin sur le fruit, tanins très souples et belles notes épicées de poivre.</small>	
<b>Pic St Loup Mas Picas « Les Aires » (bio)</b>	<b>7.50</b>
<small>Syrah/ Grenache/Carignan /Mourvèdre. De tous nouveaux vigneron ! Fruité (cerise) et léger. Belle Fraîcheur. Bouche soyeuse, Tanins discrets, finale expressive.</small>	

## VINS DOUX NATURELS AU VERRE (8cl)

<b>Carthagène du Père Cantier</b>	<b>5.00</b>
<b>Muscat de Rivesaltes</b>	<b>5.50</b>
<b>Porto</b>	<b>5.50</b>
<b>Maury « Expression » Mas Lavail</b>	<b>6.00</b>
<b>Rivesaltes « Ambré » Domaine Cazes</b>	<b>7.00</b>