



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-oh30  
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>

# LA PAT' à COCO - notre spécialité

Inspirée par une recette de ma grand-mère, cette tourte en feuilletage et pommes de terre est, depuis toujours, la « star » de notre carte !

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, elle est accompagnée d'une salade et de crudités.



Une PAT' à COCO - 20.00€  
PAT' à COCO + DESSERT - 24.00€  
ENTREE + PAT' à COCO + DESSERT - 32.00€

Disponible à tous les services

## GARNITURES AU CHOIX

Brandade nîmoise maison

Brandade nîmoise maison et tapenade noire maison

Truite fumée du Sud-Ouest, crème au curry

Queues de Gambas et jus de poissons de roche à l'anis étoilé

Poulet émincé et queues de gambas, sauce aux gambas

Confit de Porc et fourme d'Ambert fondue

Butternut et cèpes à la crème 🌿

Agneau caramélisé au miel et épices douces

Chèvre des Cévennes fondu, poitrine fumée grillée

Morbier fondu et poitrine fumée grillée

Gardianne de toro

Poulet émincé, sauce aux cèpes (suppl. +5€)

Magret et foie gras maison, sauce balsamique au miel et framboises (suppl. +5€)

# NOTRE CARTE RESTAURANT


## TARTINADES MAISON (à partager ... à l'apéro)

Tapenade d'olives noires	6.00€
Brandade nîmoise	8.00€
Pâté grand-mère	8.00€


## ASSIETTES GOURMANDES

Salade Nordique avec truite fumée, crème au curry, œuf dur, graines et sésame noir	20.00€
Salade Orientale à l'agneau caramélisé au miel et épices douces, féta, amandes, menthe	22.00€
Camembert rôti au four, charcuteries, pommes de terre, noix, salade et crudités	24.00€

## ENTREES

Brandade maison « alla puttanesca » (tomates, ail, olives, câpres, citron, pignons)	14.00€
Velouté de chou-fleur, pétales de Haddock fumé, bisque de homard	14.00€
Tatin d'oignons doux des Cévennes, crème de bleu des Causses 	15.00€
Carpaccio de Veau et Butternut, mayonnaise à la châtaigne, noisettes grillées	17.00€
Terrine de foie gras maison, fruits de saison, coulis cacao amer, brioche toastée	18.00€


## PLATS

Risotto d'épeautre aux cèpes et dés de butternut 	24.00€
Dos de Cabillaud, jus de poissons de roche à l'anis étoilé	24.00€
St Jacques et Gambas snackées, citronnelle, gingembre, curry, lait de coco, coriandre	28.00€
Joues de cochon confites aux oignons doux des Cévennes	24.00€
Magret de canard grillé, sauce balsamique au miel et framboises	24.00€
En format XXL (suppl +5€ dans menu)	30.00€
Souris d'Agneau, jus corsé aux parfums d'ici (romarin, thym, lavande)	26.00€
Côte de Veau française grillée, sauce crémée aux cèpes (suppl +5€ dans menu)	34.00€

## ACCOMPAGNEMENTS

Avec les poissons : poireaux et risotto d'épeautre au butternut

Avec les viandes : pommes de terre et butternut rôti

Plats végétariens 

*Nous sommes à votre écoute, en cas d'allergie ou d'intolérance n'hésitez pas à nous en faire part !*

# LES FORMULES et MENUS

## FORMULES PLAT DU JOUR

le midi du mardi au vendredi


PLAT DU JOUR - 16.00€  
PLAT DU JOUR + DESSERT - 20.00€  
ENTREE + PLAT DU JOUR - 24.00€  
ENTREE + PLAT DU JOUR+ DESSERT - 28.00€




## FORMULES DEJEUNER

Tous les midis

PLAT + DESSERT - 24.00€  
ENTREE + PLAT - 24.00€  
ENTREE + PLAT + DESSERT - 28.00€

Brandade maison « alla puttanesca » (tomates, ail, olives, câpres, citron, pignons)  
Tatin d'oignons doux des Cévennes, crème de bleu des Causses   
Velouté de chou-fleur, pétales de Haddock fumé, bisque de homard

\*\*\*

Risotto d'épeautre aux cèpes et dés de butternut 

Dos de Cabillaud, jus de poissons de roche à l'anis étoilé, poireaux et risotto d'épeautre au butternut  
Joues de cochon confites aux oignons doux des Cévennes, pommes de terre et butternut rôti  
Magret de canard, sauce balsamique au miel et framboises, pommes de terre et butternut rôti

\*\*\*

Dessert au choix



## MENU GOURMAND

Disponible à tous les services

ENTREE+ PLAT + DESSERT - 38.00€  
Tout au choix sur la carte



# LE MENU ENFANT

THE CHILDREN'S MENU - Up to 12 years

Jusqu'à 12 ans

15.00€

## BOISSON au choix :

1 DRINK of your choice:

Sirop Syrup

Coca

Perrier

Limonade Lemonade

Jus d'orange Orange juice

Jus d'ananas Pineapple juice

## PLAT au choix

1 DISH of your choice

servi avec une salade composée et des pommes de terre

served with a mixed salad and potatoes

1 Steak haché

1 chopped steak

ou

1 PAT à COCO

1 PAT in 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

La Pat à Coco is our specialty: a nice slice of pie with puff pastry with potatoes inside. You can garnish it with whatever you like

de la brandade

Homemade Nimes Brandade (*flaked salt cod*)

du poulet et des gambas

chicken and prawns

de l'agneau caramélisé au miel

lamb caramelized with honey

du chèvre fondu et bacon

melted goat cheese and bacon

du morbier fondu et bacon

morbier cheese and bacon

des légumes de saison

seasonal vegetables

## DESSERT au choix

1 DESSERT of your choice

Flan coco

coconut and lime flan, cooked in a brown caramel

Smarties Pop-up ice cream with smarties

Pirullo Frutti sorbets

# LES DESSERTS



*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€
Le dessert du Moment	7.00€
Mi-cuit au chocolat noir, caramel à la fève tonka, chantilly, spéculoos	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€
Irish Coffee <i>ou</i> Rhum Coffee <i>ou</i> French Coffee (suppl +3€)	9.50€
Café Gourmand (suppl +3€)	10.00€

## FROMAGE

Pélaridon de Mr Rio, huile d'olives maturées 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€

## 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€

# LA CARTE des VINS

## CHAMPAGNES

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

## VINS BLANCS

Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets dorés » (bio)	26.00
Grenache blanc / roussanne / Vermentino. Arômes fruits frais (citron) et fleurs blanches (freesia et acacia). Blanc rafraîchissant et salin. 50cl 16.00	
Costières de Nîmes Les Terrasses d'Hortense « par Scamandre »	30.00
Chardonnay/ Muscat/ Roussanne/ Marsanne. Vin blanc fruité aux arômes d'abricot, poire au sirop et agrumes.	
Costières de Nîmes Domaine de Poulvarel « Les Cantarelles »	38.00
Grenache / Roussanne / Rolle. Elevé 6 mois en barique. Notes de pâte d'amande, poire, vanille. Bouche voluptueuse, fraîche et délicate.	
Duché d'Uzès Domaine Natura	26.00
Viognier /Grenache blanc /Vermentino /Roussanne. Arômes d'abricot, pêche et fleurs blanches. Fraîcheur et acidité équilibrées. 50cl 16.00	
VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)	25.00
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	
Côte du Rhône Brunel de la Gardine	28.00
Grenache blanc /roussanne / clairette/ viognier / bourboulenc. Notes d'agrumes (citron, pamplemousse). Vin complexe. Belle finale fraîche et minérale	
Mas de la Chevalière 100 % Chardonnay	30.00
Chardonnay. Nez Fruité : notes de pomme et de poire. Bouche complète avec une belle fraîcheur et terminée par une touche de minéralité.	
Languedoc Mas d'Espanet « Eolienne »	38.00
Grenache Blanc /Picpoul/ Viognier. Aromatique, minéral et frais : arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche et d'épices. Idéal à l'apéritif.	
Languedoc Mas Bruguières « les Mûriers »	42.00
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.	
Côte de Gascogne Domaine UBY « N°4 »	28.00
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.	
Saint Joseph Stéphane Montez	44.00
Marsanne (vieilles vignes)/ Roussanne. Fruits murs, nectarine jaune, genêt et écorce d'orange. Vivacité en attaque et une belle tension. Légère amertume en finale.	

## VINS ROSES

Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets rosés » (bio)	26.00
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	
Duché d'Uzès Domaine Natura	26.00
Grenache/ Syrah/ Cinsault. Complexe, avec du caractère, bien équilibré. 50cl 16.00	
Sables de Camargue Gris Domaine le Pive (bio)	24.00
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	
Pic St Loup Terroir de la Gravette « Tourtorel »	28.00
Grenache / Syrah /Cinsault. Arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) notes poivrées des garrigues environnantes.	
Coteaux varois en Provence « Rose des Vents » (bio)	30.00
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 fleurent 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>	5.00
<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>	9.00

## BLANCS AU VERRE (14cl)

<b>Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets dorés » (bio)</b>	6.50
<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>	6.00
<small>Nez aromatique, dominante viognier (abricot, pêche, fleurs blanches). Fraîcheur et acidité équilibrées</small>	
<b>VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)</b>	6.00
<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>	7.00
<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>	7.00
<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>	6.50
<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>	5.00
<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>	6.00
<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>	6.50
<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>	6.00
<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>	7.00
<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>	7.50
<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 Airs » (bio)</b>	7.50
<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>	5.00
<b>Muscat de Rivesaltes</b>	5.50
<b>Porto</b>	5.50
<b>Maury « Expression » Mas Lavail</b>	6.00
<b>Rivesaltes « Ambré » Domaine Cazes</b>	7.00