

Our Menu

to share or snack on

Homemade black olive tapenade	6.00€
Homemade brandade	8.00€
Sardines in olive oil – St Georges, La Belle Iloise	10.00€

Starters

Soft-boiled egg, chanterelle mushrooms, red kuri squash, and pumpkin bread	9.00€
Homemade Brandade "alla Puttanesca" (tomatoes, garlic, olives, capers, lemon & pine nuts)	11.00€
Thin onion tart , with spicy sobrasada and arugula oil	11.00€
Homemade Foie Gras Terrine, seasonal fruits, bitter cocoa coulis, toasted brioche	15.00€

Main dishes

Roasted butternut and creamy porcini sauce (vegetarian), whipped lemon & dill cheese	24.00€
Creamy black Camargue rice with butternut, porcini sauce, parmesan (Vegetarian) .	24.00€
Sea bream fillet, seaweed butter, almonds, black Camargue rice, butternut,carrots	26.00€
Grilled octopus tentacle, Chef's secret sauce, black Camargue rice, vegetables (+€5 in menu)	32.00€
Traditional gardianne de toro with Costières de Nîmes wine, black Camargue rice	24.00€
Pork belly, confit then seared, Chef's secret sauce, sautéed potatoes, squash	26.00€
Duck breast from the South-West, honey, balsamic & four-spice jus, sautéed potatoes, squash	28.00€
Aubrac beef fillet, creamy porcini sauce, sautéed potatoes, squash (+€5 in menu)	32.00€



Chef's specials

Baked Camembert: served melted with walnuts, potatoes, Parma ham, salade	25.00€
"Surf & Turf Duo" Grilled octopus & pork belly, Chef's sauce, potatoes & carrots	(+10€ on menu) 35.00€
The "Tétée" Lobster Lobster tails, Armoricaïne sauce with Combava & Espelette chili, Camargue black rice	(+20€ on menu) 49.00€

If you have any allergies or intolerances, please inform us.

our House speciality



la "Pat à Coco"

Inspired by a traditional grandmother's recipe, this flaky potato pie, baked in a traditional oven, has become the signature dish of Au Flan Coco. Served with a fresh salad and raw vegetables, it's a generous, authentic... and truly unique dish.

You choose the filling you're craving – we bake it right into the heart of the pie!

FILLINGS TO CHOOSE FROM

Homemade brandade from Nîmes

Homemade brandade & black olive tapenade

Butternut squash creamy porcini sauce (vegetarian)

Melted goat cheese from the Cévennes & grilled smoked bacon

Melted Morbier cheese & grilled smoked bacon

Slow-cooked pork & melted Fourme d'Ambert

Traditional gardianne de toro (bull stew)

Smoked trout, whipped lemon & dill cheese

Prawn tails with aromatic armoricaine sauce enhanced with Combava citrus

Sliced chicken & prawn tails in a creamy prawn sauce

Honey-spiced caramelized lamb

Sliced chicken with porcini mushroom sauce

Homemade foie gras and duck confit



22.00€

22.00€

22.00€

22.00€

22.00€

22.00€

22.00€

22.00€

24.00€

24.00€

24.00€

26.00€

28.00€

Hearty Salads

Cévenole Salad : Goat cheese from Cévennes, cured ham, walnuts, croutons, rocket pesto

22.00€

Oriental Salad : Honey-spiced lamb, feta, almonds, mint oil

24.00€

Nordic Salad : Smoked trout, avocado, whipped lemon & dill cheese, pumpkin seeds, sesame

24.00€

Our set menus

Daily Special

Tuesday to Friday at lunchtime



Kids' Menu

up to 12 years old

15.00€

1 drink

Syrup, Coke, Perrier, Lemonade, Orange or Pineapple juice

+

1 main

Minced steak

or Chicken fillets

or La Pat' à Coco

served with salad & potatoes

+

1 dessert

Coconut flan

or Smarties Pop-up ice cream

Lunchtime Set Menus

Available from Tuesday to Saturday

MAIN COURSE + DESSERT - 26.00€
STARTER + MAIN COURSE - 28.00 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT - 32.00€

STARTER OF YOUR CHOICE FROM THE MENU
(foie gras +€5)

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE:

Dish of the day

Creamy black Camargue rice with porcini mushrooms, butternut
squash and parmesan (V)

Sea bream fillet, seaweed butter, almonds, Camargue rice, vegetables

Traditional gardianne de toro (Provençal bull stew), Camargue rice

Duck breast with honey and four spices, sautéed potatoes, vegetables

Pork belly, Chef's secret sauce, sautéed potatoes, vegetables

DESSERT OF YOUR CHOICE FROM THE MENU

Gourmet Menu

Menu available at all meal times



STRATER + MAIN COURSE + DESSERT - 39.00€

of your choice from the menu

For your main course, you can also choose our specialty "The Pat à Coco"



Desserts

In our set menus, you can choose whichever dessert you fancy!
Some come with an additional charge!

CHEESE

Pélardon goat cheese, dried fruits, lavender honey 8.00€

NOS DESSERTS

Coconut flan, baked with lime in caramel 8.00€

Seasonal fruit 8.00€

Homemade frozen nougat "Dubai style" (pistachio, chocolate and kadaif pastry) 8.00€

Soft chocolate cake, tonka caramel, whipped cream, speculoos 9.00€

Grand Marnier frozen soufflé, orange coulis, nougatine 9.00€

Gourmet Coffee – Mini dessert assortment (+4€ on menu) 12.00€

Irish Coffee / Rhum Coffee or French Coffee (+4€ on menu) 10.00€

ICE CREAM & SORBETS

Ice Cream: Vanilla - Coffee - Chocolate - Rum & Raisins - Pistachio - Chestnut - Salted Butter Caramel

Sorbets : Strawberry - Raspberry - Lime - Peach - Apricot - Passion Fruit- Mango - Lychee & Raspberry

2 scoops 6.00€

3 scoops (+4€ on menu) 9.00€

Whipped cream available on request 1.00€

Signature Sundaes -

(+4€ on menu)

Exotic Cup – Passion fruit, mango & lime sorbet, orange coulis, meringue, whipped cream 10.00€

Cévenole Cup – Chestnut & vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, whipped cream 10.00€

Pink Lady Cup – Vanilla & raspberry ice cream, red fruit compote, meringue, whipped cream 10.00€

Colonel Cup – Lime sorbet with vodka 10.00€

Caribbean Cup – Passion fruit sorbet with aged rum 10.00€

Ardèche Cup – Chestnut ice cream with chestnut & pear liqueur 12.00€

Digestifs

DIGESTIFS

Rhum ambré Diplomatico 7.00€

Cognac, armagnac, Calvados, Cointreau, Poire Williams 7.00€

Get 27, get 31, Limoncello, Baileys 7.00€

DIGESTIFS PREMIUM

Calvados- Coquerel- Very spécial 10.00€

Bas-Armagnac- 8 ans- Veuve Goudoulin 10.00€

Cognac Bio- VSOP Rémy Martin 12.00€

Rhum XO Millenario- Reserva special 12.00€



Wine list

Sparkling

Prosecco "Ricardonna" extra dry pétillant italien	30.00€
Champagne Nicolas Feuillate Brut	45.00€
Champagne Maison Moët et Chandon -Cuvée Impériale	60.00€

White wines

Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets dorés » (bio)	50cl - 19.00€	26.00€
Costières de Nîmes Mas des Bressades « Cuvée excellence »		34.00€
Costières de Nîmes Domaine de Poulvarel « Les Cantarelles »		38.00€
Clairette de Bellegarde Mas Carlot « La Terre Natale »		30.00€
Coteaux du Pont du Gard les Tracassiers « enfin un merle blanc... »		32.00€
Duché d'Uzès Domaine Natura	50cl - 19.00€	26.00€
VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)		25.00€
Côte du Rhône Brunel de la Gardine		28.00€
Mas de la Chevalière- 100 % Chardonnay		30.00€
Languedoc Mas d'Espanet « Eolienne »		38.00€
Languedoc Mas Bruguières « les Mûriers »		42.00 €
Côte de Gascogne Domaine UBY « N°4 »		28.00€
Saint Joseph Stéphane Montez		44.00€

Rosé wines

Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets dorés » (bio)	50cl - 19.00€	26.00€
Costières de Nîmes Mas des Bressades "Tradition"		28.00€
Duché d'Uzès Domaine Natura	50cl - 19.00€	26.00€
Gris des Sables de Camargue Domaine le Pive (bio)	50cl - 17.00€	24.00€
Pic St Loup Terroir de la Gravette « Tourtourel »		28.00€
Côtes de Provence - Château de Bregançon- la Réserve (bio)		28.00€

Red wines

Costières de Nîmes Mourgues du grès « Les galets rouges » (bio)	50cl 19.00€	26.00€
Costières de Nîmes Mas Carlot « Les enfants terribles »		30.00€
Costières de Nîmes Mas des Bressades « Cuvée excellence »		34.00€
Coteaux du Pont du Gard les Tracassiers « Déjà...Vide ! »		32.00€
VDP Gard - Scamandre		62.00€
VDP Gard - Roc d'Anglade-2023		80.00€
Terres de Sommières Mas d'Escattes « Héritage » (bio)		38.00€
Duché d'Uzès Domaine Natura	50cl 19.00€	26.00€
Duché d'Uzès Chabrier « Garrigues d'Aureillac »		34.00€
Côtes du Rhône Brunel de la Gardine		28.00€
Pic St Loup Mas Picas « Les Airs » (bio)		32.00€
Pic St Loup Château Cazeneuve « les Calcaires »		43.00€
Faugères Château Grézan « Héritage »		34.00€
Terrasse du Larzac Mas Laval « Les Pampres »		36.00€
Terrasse du Larzac Domaine de Montcalmès		68.00€
Collioure Clos de Paulilles		38.00€
Coteaux du Languedoc Bergerie de l'Arcade		120.00€
Lirac Domaine Jocelyn Raoux		40.00€
Vacqueyras Domaine de la Monardière « les 2 Monardes »		46.00€
Gigondas Domaine de la Bouïssière		52.00€
Châteauneuf-du-pape Domaine PUsseglio et fils		72.00€
Bourgogne Chorey-les-beaune Domaine Maillard et fils		58.00€

Sweet fortified Wines

Carthagène 5.00€

Muscat from Rivesaltes 5.50€

Rivesaltes « Ambré » 2013 Domaine Cazes 7.00€

Wines by the glass

Sparkling -12cl

Prosecco « Riccadonna » vin pétillant Italien extra dry

5.50€

Coupe de Champagne Nicolas Feuillate Brut

11.00€

White -14cl

Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets dorés » (bio)

6.50€

Joli nez entre fruits frais (citron) et fleurs blanches (freesia et acacia). Blanc droit, vif, tendu et salin. Rafraîchissant

Duché d'Uzès Domaine Natura

6.00€

Nez aromatique, dominante viognier (abricot, pêche, fleurs blanches). Fraîcheur et acidité équilibrées

VDP d'Oc Mas Neuf « l'inédit » (bio)

6.00€

Vin sucré aux arômes de fruits tropicaux. Bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner le foie gras

Côtes de Gascogne Domaine Uby N°4

7.00€

Nez d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est franchement ronde et fraîche. La finale est nette.

Mas de la Chevalière -100 % Chardonnay

7.00€

Nez Fruité : notes de pomme et de poire. Bouche complète avec une belle fraîcheur et terminée par une touche de minéralité.

Rosé -14cl

Costières de Nîmes Mourgues du Grès « les Galets rosés » (bio)

6.50€

Syrah/ Grenache/ Mourvèdre. Arômes de Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée. Sur le fruit et la minéralité. Élégant et frais

Costières de Nîmes Mas des Bressades "Tradition"

6.50€

Concentré de fruits rouges, framboise et cassis, notes d'épices douces.

Sables de Camargue Gris Domaine le Pive (bio)

6.00€

Grenache gris / Grenache noir / Merlot / Cabernet franc. Vin Gris, clair, frais et fruité. Notes de pêche et agrumes. Acidulé et rafraîchissant.

Duché d'Uzès Domaine Natura

6.00€

Grenache/ Syrah/ Cinsault. Complexe, avec du caractère, bien équilibré

Red -14cl

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

6.50€

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

Duché d'Uzès Domaine Natura

6.00€

Syrah /Grenache. Nez puissant dominé par la syrah, fruits rouges, cerises griottes, notes épicées. tanins fondus et soyeux, notes épicées

Faugères Château Grézan « Héritage »

7.00€

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

Côtes du Rhône Brunel de la Gardine

7.50€

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