



NOS BOISSONS

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne (10 cl).....	9,00 €
Kir royal (10 cl)	8,50 €
Kir (10 cl) cassis, châtaigne, pêche.....	3,50 €
Ricard ou pastis 51 (2,5 cl)	2,90 €
Martini rouge ou blanc (5 cl)	3,90 €
Suze (5 cl)	3,90 €
Muscat (5 cl)	3,90 €
Whisky (5 cl)	5,50 €
Whisky Coca (5 cl)	6,00 €
Malibu (5 cl)	5,50 €
Pisang Ambon (5 cl)	5,50 €
Rhum (5 cl).....	5,50 €
Vodka (5 cl).....	5,50 €

LES COCKTAILS

L'aventurier	8,00 €
<i>Pisang Ambon (5 cl) et jus d'ananas.</i>	
Le caraïbe	8,00 €
<i>Mailibu (5 cl) et jus d'ananas.</i>	

Envie d'autres cocktails ?

Demandez la carte complète des cocktails !



LES BIÈRES

Globulle blanche ou cuivrée (33 cl) ..	6,00 €
GL•BULLES <i>Bière artisanale brassée et conditionnée à Marguerittes.</i>	
Heineken pression (25 cl)	3,60 €
(50 cl)	7,00 €
Affligem pression (25 cl).....	3,90 €
(50 cl).....	7,50 €
Panaché (25 cl)	3,90 €
Monaco (25 cl)	4,00 €

LES EAUX ET SODAS

San Pellegrino (1 l).....	4,50 €
(1/2 l)	3,50 €
Vittel (1 l)	4,50 €
(1/2 l)	3,50 €
Limonade (33 cl)	3,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €
Jus ou nectar de fruit (25 cl)	3,50 €
<i>orange, ananas, pomme, abricot</i>	
Orangina (25 cl).....	3,50 €
Diabolo (25 cl).....	3,50 €
Coca-cola, Zero (33 cl)	3,50 €
Fanta (33 cl)	4,00 €
Ice tea (25 cl).....	3,90 €
Sirop.....	2,00 €



NOS ENTRÉES

HORS-D'ŒUVRE

- Trio de charcuteries cévenoles ... 8,00 €**
 Assortiment de charcuterie cévenole : jambon cru, saucisson et terrine.
- Oeuf cocotte 8,00 €**
Savoureux mélange d'oeuf, de crème, de poivrons, de la tomate, le tout légèrement gratiné avec de l'emmental
- Tatin aux champignons 8,00 €**
Recette originale de tarte tatin salée aux cèpes, girolles, champignons de Paris, bolets, trompettes de la mort, persillade et oignons.
- Douceur des Cévennes 8,50 €**
Cassolette chaude de chèvre des Cévennes et miel accompagné de toasts.
- Le gourmand sucré salé 12,00 €**
Savoureux foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées, servi chaud.
- Assiette de saumon fumé 8,00 €**
Savoureux saumon fumé servi avec ses toasts.
- Couteaux en persillade 10,00 €**
à la plancha

SALADES

- Salade Crémère Entrée : 7,00 €**
..... Plat : 14,00 €
Sur un lit de salade verte, brie, chèvre des Cévennes, noix, croûtons, tomates et oignons frais.
- Salade Landaise  Entrée : 7,00 €**
..... Plat : 14,00 €
Sur un lit de salade verte, gésiers de canard confits, magret de canard, lardons, croûtons, tomates et oignons frais.

TARTINES-PLATS

- La Savoyarde 14,00 €**
Fromage frais, Reblochon, lardons, gésiers, pommes de terre et oignons.
- La Cévenole 14,00 €**
Fromage frais, tomates, chèvre, jambon cru, oignons.
- La Forestière 14,00 €**
Crème, cèpes, bolets, girolles, trompettes de la mort, persillade et oignons.
- La Nordique 14,00 €**
Fromage frais, tranche de saumon fumé, herbes de Provence, tomates.

Les tartines sont servies avec une salade verte, des quartiers de tomates, des oignons, du maïs et des frites.

FROMAGE-PLAT

- Camembert au four 14,00 €**
Savoureux camembert entier, cuit au four avec des herbes de Provence, huile d'olive et crème fraîche. Servi avec de la salade verte, tomates, maïs, oignons et des frites.



Plats pouvant être servis plus rapidement. A préciser au serveur.



Prix nets. Service compris



NOS VIANDES ET POISSONS

LE BOEUF

Os à moëlle..... 2,50 €
pour accompagner votre viande.

Côte de boeuf maturée (500 g)... 26,00 €
et son beurre maître d'hôtel.

Entrecôte (350 g)  18,00 €

Onglet Rondin de boeuf (250 g).. 16,00 €

Pavé de rumsteak (200 g)
Sans sa tranche de foie gras poêlé..... 16,00 €
Avec sa tranche de foie gras poêlé ... 19,00 €

Tartare de boeuf (200 g) 14,50 €
à votre façon.

Steak haché (200 g)  12,90 €
Avec un oeuf à cheval 13,90 €

Le burger du Grillardin..... 18,00 €
Steak haché (200 g) entre des galettes de pommes de terre. Fromage au choix : Reblochon, Emmental ou Chèvre. Oignons poêlés, tomates. Le tout accompagné de salade, maïs, oignons frais, tomates et de frites.

L'AGNEAU

Côtes d'agneau (300 g)..... 17,00 €
Grillées aux fines herbes.

Souris d'agneau confite (320 g) .. 18,00 €

LE PORC

Travers de porc Country (600g) 18,00 €

Travers de porc Country (300g) 15,00 €

Andouillette de Troyes (200 g)... 14,00 €
AAAAA.

LA VOLAILLE

Magret de canard entier (300 g) 18,00 €

LE POISSON

Pavé de saumon (200 g)  16,00 €

Filet de Saint-Pierre (170 g)..... 16,00 €

RISOTTO

Champignons et foie gras 19,00 €
Risotto aux champignons et foie gras poêlé.

Sauce au choix : poivre vert, béarnaise, échalote ou roquefort. Garniture seule : 5,00 €



Plats pouvant être servis plus rapidement. A préciser au serveur.



Prix nets. Service compris



NOS MENUS

Aucun changement
n'est possible dans les menus

MENU DU JOUR

À consulter sur les ardoises

13€⁹⁰

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert



Entrée

+ Plat

+ Dessert

16€⁹⁰

MENU ENFANT moins de 8 ans

Pané de Mozzarella
ou saucisson cévenol



Hachis Parmentier
ou nuggets
ou poisson du jour



Mousse au chocolat
ou Yaourt à boire
ou Pot de barbe à papa

Une surprise attend les plus sages...

POUR LES + DE 8 ANS Suggestions du chef

Hachis Parmentier.....	13,00 €
Travers de porc (300g) ...	15,00 €
Steack haché (200g).....	12,90 €
Nugget	12,00 €
Filet de Saint Pierre	16,00 €

25€⁵⁰

MENU DÉCOUVERTE

Trio de charcuteries cévenoles

jambon cru, saucisson et terrine.

ou

Oeuf cocotte

*Oeuf, crème, poivrons, tomates,
gratiné avec de l'emmental.*

ou

Douceur des Cévennes

*Cassolette chaude de chèvre
des Cévennes et miel.*

ou

Salade Landaise

*Sur un lit de salade verte, gésiers de canard
confits, magrets de canard, lardons, croûtons,
oignons et tomates cerises.*

ou

Tatin aux champignons

*Pâte feuilletée, cèpes, girolles, champignons
de Paris, bolets, trompettes de la mort,
persillade et oignons.*

ou

Assiette de saumon fumé



Cuisse de canard farcie aux cèpes

ou

Ravioles cévenoles

Chèvre, crème et jambon cru.

ou

Pavé de veau sauce forestière (200g)

ou

Onglet de bœuf (220g)

ou

Travers de Porcs (300g)

ou

Andouillette de Troyes AAAAA

ou

Pavé de saumon

ou

Filet de Saint Pierre

ou

Poisson du jour



Fromage à la carte

ou

Dessert à la carte

ou

Glace à la carte (sans alcool)



Prix nets. Service compris

CES MENUS NE SONT PAS SERVIS LES JOURS FÉRIÉS OU JOURS DE FÊTE



NOS FROMAGES ET DESSERTS

LES FROMAGES

- Chèvre chaud en papillote** 6,00 €
Agrémenté d'huile d'olives, d'herbes de Provence et ses toasts grillés.
- Duo de fromages** 6,90 €
Brie et chèvre des Cévennes.
- Faisselle de fromage blanc frais** 5,50 €
Accompagnée au choix crème de marrons, coulis de fruits rouges, sucre ou crème fraîche.

LES DESSERTS

- Mousse au chocolat**  7,00 €
Mousse onctueuse au chocolat noir.
- Brownie** 8,00 €
Succulent gâteau au chocolat tiédi avec des morceaux de noix, servi avec sa glace vanille, nappage chocolat et chantilly.
- Moelleux à la châtaigne** 8,00 €
Servi tiède avec son nappage caramel et chantilly.
- Panna Cotta au marron**  8,00 €
Dessert onctueux et frais avec de la crème de marron.
- Pavlova** 8,00 €
Savoureuse meringue au coeur de fruits rouges sous une généreuse crème chantilly, servi avec une boule de glace framboise.
- Banana split** 8,00 €
Trio de glace vanille, chocolat, fraise servi avec une banane, nappage chocolat et chantilly.
- Crème brûlée** 8,00 €
Subtil mélange de crème fraîche et de vanille caramélisée à la cassonade.
- Dessert du jour** 7,00 €
A choisir sur l'ardoise.



Plats pouvant être servis plus rapidement. A préciser au serveur.



Prix nets. Service compris



NOS GLACES

LES COUPES SANS ALCOOL

- Banana split** 8,00 €
Trio de glace vanille, chocolat, fraise servi avec une banane, nappage chocolat et chantilly.
- Coupe Brownie** 8,00 €
Une boule vanille, une boule chocolat, sauce chocolat chaud servi avec son demi brownie et chantilly.
- Coupe caramel** 8,00 €
Trois boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel et Chantilly.
- Coupe cévenole** 8,00 €
Deux boules de glace marron, une boule vanille, crème de marrons et Chantilly.
- Café liégeois** 8,00 €
Trois boules de glace café, un véritable café expresso et Chantilly.
- Chocolat liégeois** 8,00 €
Trois boules de chocolat, sauce chocolat chaud et Chantilly.
- Coupe Bounty** 8,00 €
Une boule de glace noix de coco, une boule de chocolat, sauce chocolat chaud, servi avec son bounty et Chantilly.
- Dame blanche** 8,00 €
Trois boules de glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.
- Coupe fruits rouges** 8,00 €
Trois boules de glace : framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges et Chantilly.
- Coupe deux boules** 4,90 €
- Coupe trois boules** 5,90 €
- Glace : vanille, chocolat, marron, café, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum raisin, noix de coco, pistache.*
Sorbets : citron, cassis, framboise, fraise, poire, pêche, ananas.
Glaces et sorbets servis avec de la Chantilly.

LES COUPES ALCOOLISÉES

- Coupe du Gardon** 10,00 €
Trois boules de glaces vanille, sauce caramel, crème de whisky (5 cl) et chantilly.
- Coupe William's** 10,00 €
Trois boules de glace poire avec alcool de poire (5 cl).
- Coupe Iceberg** 10,00 €
Trois boules menthe-chocolat, chocolat chaud, Get 27 (5 cl) et chantilly.
- Colonel** 10,00 €
Trois boules citron, vodka (5 cl).
- Coupe du grillardin** 10,00 €
Deux boules de glace vanille, une boule sorbet cassis, arrosées de crème de cassis et chantilly.



Plats pouvant être servis plus rapidement. A préciser au serveur.



Prix nets. Service compris



NOS BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

LES CAFÉS ET THÉS

Café expresso	1,90 €
Décaféiné expresso	2,10 €
Décaféiné noisette	2,30 €
Double café	3,80 €
Capuccino	4,00 €
Noisette	2,20 €
Irish coffee	8,00 €
Infusion ou thé	2,90 €

LES DIGESTIFS

Crème de cassis (5 cl)	5,50 €
Poire Williams (5 cl)	5,50 €
Liqueur Bailey's (5 cl)	5,50 €
Cognac (5 cl)	5,50 €
Get 27 (5 cl)	5,50 €
Get 31 (5 cl)	5,50 €
Rhum (5 cl)	5,50 €
Vodka (5 cl)	5,50 €
Limoncello (5 cl)	5,50 €

CHAMPAGNE

Heidsieck & C° «Silver Top» Brut

La coupe (10 cl)	9,00 €	La bouteille (75 cl)	60,00 €
------------------------	--------	----------------------------	---------

NOS VINS EN BOUTEILLE



VINS ROUGES

Côtes du Rhône «Sainte-Anne»

AOC Domaine Sainte-Anne. Cépage Grenache, Syrah et Cinsault. (75 cl) 23,50 €

Etincelle nomade bio

Vin biologique souple, aux arômes de fruits rouges. IGP Cévennes, mas Seren, Cépage Syrah et Cinsault. (75 cl)..... 22,00 €



Sable de Camargue

Vin de Camargue IGP Domaine Royal de Jarras. Cépage Cabernet Sauvignon, Grenache et Merlot. (75 cl) 21,00 €

Costières de Nîmes «Invitation»

AOP Château de Campuget
Cépage Grenache, Syrah.
(75 cl) 19,90 €
(50 cl) 15,90 €

Merlot

IGP Pays d'Oc, la Grappe Cévenole.
Cépage Merlot. (75 cl) 16,00 €

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix «La Chapelle»

AOC Château Pigoudet. Cépage Syrah, Cabernet et Sauvignon. (75 cl)..... 24,00 €

Etincelle nomade bio

Vin biologique frais aux arômes de fruits rouges. IGP Cévennes, mas Seren, Cépages Cinsault et Syrah. (75 cl) 22,00 €



Sable de Camargue

Vin de Camargue IGP Domaine Royal de Jarras. Gris de Gris, cépage Grenache. (75 cl) . 21,00 €

Costières de Nîmes «Invitation»

AOP Château de Campuget
Cépage Syrah et Grenache.
(75 cl) 19,90 €
(50 cl) 15,90 €

Grenache Gris

IGP pays d'Oc la Grappe Cévenole. Cépage grenache gris. (75 cl)..... 16,00 €

VINS BLANCS

Etincelle nomade bio

Vin biologique, arômes d'agrumes et fruits blancs. IGP Cévennes, mas Seren Cépages Vermentino et Uniblan. (75 cl)..... 22,00 €



Sable de Camargue

Vin de Camargue IGP Domaine Royal de Jarras cépage Chardonnay Grenache blanc. (75 cl) 21,00 €

Costières de Nîmes «Invitation»

AOP Château de Campuget, Cépage Roussanne, Grenache et un léger pourcentage de Viognier.
(75 cl) 19,90 €
(50 cl) 15,90 €

Sauvignon

IGP pays d'Oc la Grappe Cévenole. Cépage Sauvignon. (75 cl)..... 16,00 €

Picpoul de Pinet

AOP Domaine Félines Jourdan. Cépage Picpoul. (75 cl)..... 19,50 €

NOS VINS AU PICHET ET AU VERRE

Une sélection rigoureuse pour chaque saison. La Grappe Cévenole - St Christol Lez Ales - Gard.

Vin en pichet rouge, rosé ou blanc
(25 cl) 5,00 €
(50 cl) 7,00 €

Verre de rouge, rosé ou blanc
Servi dans un verre (12 cl) 2,50 €



Prix nets. Service compris