

NOS BOISSONS

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne (10 cl)....	9,00 €
Kir royal (10 cl)	9,50 €
Kir (10 cl) cassis, châtaigne, pêche.....	3,50 €
Ricard ou pastis 51 (2,5 cl)	3,00 €
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 €
Pisang Ambon Ananas (5 cl) ...	6,00 €
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 avec ou sans alcool ? Demandez la carte complète des cocktails !

LES BIÈRES


Globulle blanche ou cuivrée (33 cl)	6,50 €
GL•BULLES <i>Bière artisanale brassée et conditionnée à Mar- guerittes.</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).....	4,90 €
(1/2 l)	3,90 €
Vittel (1 l)	4,90 €
(1/2 l)	3,90 €
Limonade (33 cl)	3,60 €
Perrier (33 cl)	3,60 €
Jus ou nectar de fruit (25 cl)	3,60 €
<i>orange, ananas, pomme, abricot</i>	
Orangina (25 cl).....	3,60 €
Diabolo (25 cl).....	3,60 €
Coca-cola, Zero (33 cl)	3,60 €
Fanta (33 cl)	4,00 €
Ice tea (25 cl).....	3,90 €
Sirop.....	2,00 €

NOS ENTRÉES

HORS-D'ŒUVRE

Verrine gourmande  8,50 €
Savoureuse crème de faisselle, thon, tomates confites, ciboulette et huile d'olive.

Gaspacho à la tomate..... 8,50 €
Savoureuse et rafraichissante soupe froide

Coupe de pamplemousse 5,00 €
Une entrée estivale et fraîche.

Douceur des Cévennes 8,50 €
Cassolette chaude de chèvre des Cévennes et miel accompagné de toasts.


Trio de charcuterie 8,50 €
Assortiment de charcuterie cévenole : jambon cru, saucisson et terrine.

Carpaccio de bœuf..... 8,50 €
Fine tranche de boeuf cru, Pesto et Parmesan.

SALADES

Salade Fermière Entrée : 8,00 €
..... Plat : 14,00 €
Sur un lit de salade verte, olives noires, savoureux blanc de poulets, tomates, croûtons, maïs et oignons frais.

Salade Crémère Entrée : 8,00 €
..... Plat : 14,00 €
Sur un lit de salade verte, brie, chèvre des Cévennes, noix, croûtons, tomates et oignons frais.

Salade Landaise  ... Entrée : 8,00 €
..... 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 Cévenole.....14,50 €
Base fromage blanc, chèvre, jambon cru, et tomates.

L'espagnole.....14,50 €
Base tomate, poulet, chorizo, poivrons et tomates.

La 3 fromages.....14,50 €
Base fromage blanc, chèvre, brie et bleu.

La provençale.....14,50 €
Base tomate, légumes du soleil, herbes de Provence, olives noires.

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



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

Prix nets. Service compris

NOS VIANDES ET POISSONS

LE BOEUF

Côte de boeuf maturée (500 g). 27,00 €
et son beurre maître d'hôtel.

Entrecôte (350 g)  18,50 €

Onglet Rondin de bœuf (250 g).....
16,50 €

Tartare de boeuf (200 g)..... 15,00 €
à votre façon.

Carpaccio de boeuf  15,00 €
avec Pesto et Parmesan.

Steak haché (200 g)  13,00 €
Avec un oeuf à cheval 14,00 €

Le burger du Grillardin.....18,00 €
Steak haché (200 g), fromage, tranche de tomates, oignons poêlés entre des galettes de pomme de terre. Fromage au choix Emmental ou chèvre. Le tout accompagné de salade, maïs, tomates, oignons frais, croûtons et des 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).. 14,50 €
AAAAA.

LA VOLAILLE

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

LE POISSON

Pavé de saumon (200 g)  . 16,00 €

Filet de dorade royale 16,00 €

BROCHETTES

Brochette «Royal Grill» 15,00 €
Poitrine fumée, saucisse, volaille et agneau mariné.

*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

16€⁹⁰

Entrée
+ Plat
+ Dessert

8€⁵⁰

— MENU ENFANT moins de 8 ans —

Tomates cerises
ou saucisson cévenol

Steak haché (100g)
ou nuggets
ou poisson du jour

Kidi Fruits* (compote à boire)
ou glace vanille ou chocolat
ou Pot de barbe à papa

Une surprise attend les plus sages...

*sans sucre ajoutés, sans résidus de pesticides

— POUR LES + DE 8 ANS — Suggestions du chef

Travers de porc (300g) ...	15,00 €
Steack haché (200g).....	13,00 €
Nuggets	12,00 €
Pavé de saumon.....	16,00 €

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

26€⁹⁰

— **MENU DÉCOUVERTE** —

Trio de charcuteries cévenoles

jambon cru, saucisson et terrine.

ou

Verrine gourmande

Savoureuse crème de faisselle, thon, tomates confites, ciboulette et huile d'olive.

ou

Douceur des Cévennes

Cassolette chaude de chèvre des Cévennes et miel.

ou

Salade fermière

Salade verte, olives noires, blanc de poulet, tomates, croûtons, maïs et oignons frais.

ou

Carpaccio de boeuf (100g)

Parmesan et Pesto.

ou

Coupe de pamplemousse

ou

Gaspacho à la tomate



Côte de taureau (290g)

ou

Brochette « Royal Grill »

Poitrine fumée, saucisse, volaille et agneau marinés.

ou

Carpaccio de bœuf (200g)

ou

Onglet de bœuf (220g)

ou

Travers de Porcs (300g)

ou

Andouillette de Troyes

AAAAA

ou

Pavé de saumon

ou

Filet de dorade

ou

Poisson du jour



Fromage à la carte

ou

Dessert à la carte

ou

Glace à la carte (sans alcool)

NOS FROMAGES ET DESSERTS

LES FROMAGES


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.

Gourmand au citron 8,00 €

Savoureuse crème de citron, mascarpone et de la meringue

Ile flottante 8,00 €

Blancs d'oeufs caramélisés sur lit de crème anglaise.

Tiramisu au Nutella  8,00 €

Savoureuse crème au mascarpone et ganache Nutella, le tout saupoudré de cacao.

Moelleux au chocolat 8,00 €

Savoureux gâteau au chocolat servi avec sa crème anglaise

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 —

Coupe Summertime 8,50 €

Trois boules de glace pamplemousse rose, melon, fruits de la passion, coulis de fruits exotiques et chantilly.

Coupe caramel 8,50 €

Trois boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel et Chantilly.

Coupe cévenole 8,50 €

Deux boules de glace marron, une boule vanille, crème de marrons et Chantilly.

Café liégeois 8,50 €

Trois boules de glace café, un véritable café expresso et Chantilly.

Dame blanche 8,50 €

Trois boules de glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.

Coupe fruits rouges 8,50 €

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, mandarine, pomme, melon, pamplemousse rose, fruits de la passion.

Glaces et sorbets servis avec de la Chantilly.

— LES COUPES ALCOOLISÉES —

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).



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

Prix nets. Service compris

NOS BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

LES CAFÉS ET THÉS

Café expresso	2,00 €
Décaféiné expresso	2,20 €
Décaféiné noisette	2,30 €
Double café	4,00 €
Capuccino	4,30 €
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

«Silver Top» Heidsieck & C° Brut

La coupe (10 cl) 9,00 €

La bouteille (75 cl) 60,00 €

Prix nets. Service compris



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 €

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 Uniblanc. (75 cl) 22,00 €



Picpoul de Pinet

AOP Domaine Félines Jourdan. Cépage

Picpoul. (75 cl)..... 19,50 €

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 €

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



