



# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne (10 cl) .....	10,00 €
Kir royal (10 cl) .....	10,50 €
Prosecco (10 cl) .....	7,00 €
Kir (10 cl) cassis, châtaigne, pêche .....	3,90 €
Ricard ou pastis 51 (2,5 cl) .....	3,00 €
Martini rouge ou blanc (5 cl) .....	3,90 €
Suze (5 cl) .....	4,00 €
Muscat (5 cl) .....	4,00 €
Whisky (5 cl) .....	6,00 €
Whisky Coca (5 cl) .....	7,00 €
Rhum (5 cl) .....	6,00 €
Vodka (5 cl) .....	6,00 €

## LES BIÈRES

DSP (33 cl) .....	7,00 €
Heineken pression (25 cl) .....	4,00 €
(50 cl) .....	8,00 €
Affligem pression (25 cl) .....	4,60 €
(50 cl) .....	9,00 €
Panaché (25 cl) .....	4,50 €
Monaco (25 cl) .....	4,60 €

## LES COCKTAILS

Spritz .....	9,50 €
--------------	--------

*Envie d'autres cocktails avec ou sans alcool ?  
Demandez la carte complète des cocktails*

## 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 bouteille en verre) .....	3,90 €
Perrier (33 cl canette) .....	3,60 €
Jus de fruit (25 cl bouteille en verre) .....	3,90 €
<i>orange, ananas, pomme</i>	
Orangina (33cl canette) .....	3,60 €
Diabolo (33 cl bouteille en verre) .....	3,60 €
Coca-cola, Zero (33 cl canette) .....	3,60 €
Fanta (33 cl canette) .....	3,60 €
Ice tea (33 cl canette) .....	3,60 €
Sirop .....	2,00 €





## NOS ENTRÉES

### HORS-D'ŒUVRE

- Oeuf cocotte** ..... 8,90 € *Savoureux mélange d'oeuf, de crème, de poivrons, de la tomate, le tout légèrement gratiné avec de l'emmental.*
- Assiette de saumon** ..... 9,50 € *Savoureux saumon fumé servi avec ses toasts.*
- Couteaux en persillade** ..... 10,00 € *à la plancha.*
- Douceur des Cévennes** ..... 8,90 € *Cassolette chaude de chèvre des Cévennes et miel accompagné de toasts.*
- Trio de charcuterie** ..... 9,90 € *Assortiment de charcuterie cévenole : jambon cru, saucisson et terrine.*
- Os à moëlle** ..... 8,90 € *Grillé au four avec des herbes de Provence.*

### SALADES

- Salade Crémère** ..... Entrée : 9,00 € *Sur un lit de salade verte, brie, chèvre des Cévennes, noix, croûtons, tomates et oignons frais.*
- Salade Landaise**  ..... Entrée : 9,00 € *Sur un lit de salade verte, gésiers de canard confits, magret de canard, lardons, croûtons, tomates et oignons frais.*
- ..... Plat : 16,00 €

### TARTINES-PLATS

- La Cévenole** ..... 16,00 € *Base fromage blanc, chèvre, jambon cru, et tomates.*
- La Paysanne** ..... 16,00 € *Base fromage blanc, lardons, gésiers et pommes de terre.*

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

### FROMAGE-PLATS

- Camembert au four** ..... 16,00 € *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

<b>Os à moëlle</b> .....	3,00 €
<i>Pour accompagner votre viande</i>	
<b>Côte de boeuf (500g)</b> .....	29,00 €
<i>et son beurre maître d'hôtel.</i>	
<b>Entrecôte (350g)</b>  .....	23,00 €
<b>Onglet Rondin de bœuf (200g)</b> .....	17,00 €
<b>Tartare de boeuf (200g)</b> .....	15,00 €
<i>à votre façon.</i>	
<b>Steak haché (200g)</b>  .....	14,00 €
<b>avec un œuf à cheval</b> .....	15,00 €
<b>Le burger du Grillardin</b> .....	18,00 €
<i>Steak haché (200g), 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.</i>	

### LE PORC

<b>Travers de porc Country (450g)</b> .....	21,50 €
<b>Jambon grillé (150g)</b> .....	13,00 €
<b>Andouillette de Troyes (200g)</b> .....	16,00 €
AAAAA.	

### LA VOLAILLE

<b>Magret de canard entier (300g)</b> .....	23,00 €
---	---------

### L'AGNEAU

<b>Côtes d'agneau (300g)</b> .....	18,00 €
<i>Grillées aux fines herbes.</i>	
<b>Souris d'agneau confite (320g)</b> .....	22,00 €

### LE POISSON

<b>Pavé de saumon (200g)</b>  .....	17,00 €	<b>Filet de poisson selon arrivage</b> .....	17,00 €
--	---------	--	---------

*Une sauce en supplément: + 1,50€ - Une garniture en supplément: + 2,50€ - Assiette de garniture en supplément: + 6€*



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



*Prix nets. Service compris*



# NOS MENUS

## MENU DES TERRASSES

**Entrée + Plat + Dessert : 19,90 €**

*A consulter sur les ardoises*

## SUGGESTION DU JOUR

**Plat + café**

*A consulter sur le tableau - seulement le midi en semaine*

## MENU ENFANTS ET ADOS

**MENU ENFANTS : 9,50 €**

**Moins de 8 ans**

Pané Mozzarella **ou** saucisson cévenol



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



Compote à boire **ou** glace vanille **ou** chocolat  
**ou** mousse au chocolat

*Une surprise attend les plus sages...*

**LES IDÉES DU CHEF**

**Plus de 8 ans**

Jambon grillé (150 g) ..... 13,00 €

Steack haché (200g) ..... 14,00€

Nuggets (150g)..... 13,00 €

Pavé de saumon (200g) ..... 17,00 €

Aucun changement n'est possible dans les menus.  
Ces menus ne sont pas servis les jours fériés ou jours de fête.



# NOS FROMAGES ET DESSERTS

## LES FROMAGES

- Duo de fromages** ..... 7,00 €  
*Brie et chèvre des Cévennes.*
- Faisselle de fromage blanc frais** ..... 6,00 €  
*Accompagnée au choix crème de marrons, coulis de fruits rouges, sucre ou crème fraîche.*

## LES DESSERTS

- Mousse au chocolat** 🚚 ..... 7,50 €  
*Mousse onctueuse au chocolat noir.*
- Crème brûlée** ..... 8,50 €  
*Subtil mélange de crème fraîche et de vanille caramélisée à la cassonade.*
- Brownie** ..... 8,50 €  
*Succulent gâteau au chocolat tiédi avec des morceaux de noix, servi avec sa glace vanille, nappage chocolat et chantilly.*
- Tiramisu au Nutella** 🚚 ..... 8,50 €  
*Savoureuse crème au mascarpone et ganache Nutella, le tout saupoudré de cacao.*
- Pavlova** ..... 8,50 €  
*Savoureuse meringue au coeur de fruits rouges sous une généreuse crème chantilly, servi avec une boule de glace cassis.*
- Dessert du jour** ..... 8,00 €  
*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 Brownie** ..... 9,50 €  
*Une boule vanille, une boule chocolat, sauce chocolat chaud servi avec son demi brownie et chantilly.*
- Chocolat liégeois** ..... 9,50 €  
*Trois boules de chocolat, sauce chocolat chaud et Chantilly.*
- Café liégeois** ..... 9,50 €  
*Trois boules de glace café, un véritable café expresso et Chantilly.*
- Coupe cévenole** ..... 9,50 €  
*Deux boules de glace marron, une boule vanille, crème de marrons et Chantilly.*
- Dame blanche** ..... 9,50 €  
*Trois boules de glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.*
- Coupe deux boules** ..... 5,90 €
- Coupe trois boules** ..... 6,90 €  
*Avec ou sans Chantilly.*  
*Glace : vanille, chocolat, marron, café, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum raisin, noix de coco, pistache.*  
*Sorbets : citron, cassis, fraise, poire, ananas, mandarine, fruits de la passion.*

### LES COUPES ALCOOLISÉES

- Coupe William's** ..... 11,00 €  
*Trois boules de glace poire avec alcool de poire (5 cl).*
- Coupe Iceberg** ..... 11,00 €  
*Trois boules menthe-chocolat, chocolat chaud, Get 27 (5 cl) et chantilly.*
- Colonel** ..... 11,00 €  
*Trois boules citron, vodka (5 cl).*



# NOS BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## LES CAFÉS ET THÉS

Café expresso .....	2,10 €
Décaféiné expresso .....	2,30 €
Décaféiné noisette .....	2,40 €
Double café .....	4,00 €
Capuccino .....	5,00 €
Noisette .....	2,30 €
Irish coffee .....	10,00 €
Infusion ou thé .....	3,00 €

## LES DIGESTIFS

Crème de cassis (5 cl) .....	6,00 €
Poire Williams (5 cl) .....	6,00 €
Liqueur Bailey's (5 cl) .....	6,00 €
Cognac (5 cl) .....	6,00 €
Get 27 (5 cl) .....	6,00 €
Get 31 (5 cl) .....	6,00 €
Rhum (5 cl) .....	6,00 €
Vodka (5 cl) .....	6,00 €
Limoncello (5 cl) .....	6,00 €

## CHAMPAGNE

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





## NOS VINS EN BOUTEILLE

### VINS ROUGES

<b>Côtes du Rhône «Sainte-Anne»</b> ..... 29,00 € <i>AOC Domaine Sainte-Anne. Cépage Grenache, Syrah et Cinsault. (75 cl)</i>	<b>Épisode Cévenol</b> (75 cl) ..... 19,00 € <i>IGP Cévennes, Domaine de Bergerolles. Cépages Merlot et Marselan.</i>
<b>Costières de Nîmes «Invitation»</b> <i>AOP Château de Campuget Cépage Grenache, Syrah.</i>	<b>Respect</b> (75 cl)..... 16,00 € <i>IGP Pays d'Oc, la Grappe Cévenole. Cépage Merlot, Certification viticulture responsable et durable : Terra Vitis.</i>
(75 cl) ..... 21,00 €	
(50 cl) ..... 17,00 €	

### VINS ROSÉS

<b>Costières de Nîmes «Invitation»</b> <i>AOP Château de Campuget, Cépage Syrah et Grenache.</i>	<b>Épisode Cévenol</b> ..... 19,00 € <i>IGP Cévennes, Domaine de Bergerolles. Cépages Syrah, Grenache, Gros Manseng (75 cl)</i>
(75 cl) ..... 21,00 €	<b>The Planet</b> ..... 16,00 €
(50 cl) ..... 17,00 €	<i>IGP "Pays d'Oc, la grappe cévenole. Cépages Grenache, Certification viticulture responsable et durable : Terra Vitis. (75 cl)</i>

### VINS BLANCS

<b>Costières de Nîmes «Invitation»</b> <i>AOP Château de Campuget, Cépage Roussanne, Grenache et un léger pourcentage de Viognier.</i>	<b>Épisode Cévenol</b> ..... 19,00 € <i>IGP Cévennes, Domaine de Bergerolles. Cépages Vionier, Sémillon, Marsanne (75 cl)</i>
(75 cl) ..... 21,00 €	<b>Please</b> ..... 16,00 €
(50 cl) ..... 17,00 €	<i>IGP pays d'Oc la Grappe Cévenole. Cépage Chardonney, Certification viticulture responsable et durable : Terra Vitis. (75 cl)</i>

## NOS VINS AU PICHET ET AU VERRE

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

### VIN EN PICHET

<b>Rouge, rosé ou blanc</b>
(25 cl) ..... 5,50 €
(50 cl) ..... 7,50 €

### VIN AU VERRE

<b>Rouge, rosé ou blanc</b>
(12 cl) ..... 3,00 €