

# *Les* FORMULES

## LA FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)  
*SUR L'ARDOISE*

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| <i>Plat du jour</i>                | 12.50 € |
| <i>Entrée-Plat ou Plat-Dessert</i> | 17.00 € |
| <i>Entrée-Plat-Dessert</i>         | 21.00 € |

## LE MIDI ET LE SOIR

*PLATS : ★*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Le menu (Entrée - Plat - Dessert)</i> | 32.00 € |
| <i>Entrée - Plat</i>                     | 27.00 € |
| <i>Plat - Dessert</i>                    | 25.50 € |

## MENU ENFANT

10.00 €

*Steak haché ou nuggets,  
Dessert et Boisson (sirop, coca-cola ou jus d'orange)*

La

# CARTE

## Tapas

4.50 €

- Calamars à la romaine
- Accras de morue
- Moules en tempura
- Beignets Aligot / Truffe
- Croquetas ibériques
- Pépites de seiche à l'ail
- Frites maison
- Chiffonnade de jambon

## POUR COMMENCER

- ★ **Tartare de St Jacques** 13.00 €  
*Tartare de St Jacques, sorbet citron verveine*
- ★ **Le canard en deux façons** 15.00 €  
*Magret de canard fumé et mariné à la framboise*
- ★ **Tartine au Pélardon des Cévennes** 12.50 €  
*Pain de campagne, Oignons, Poivrons confits, Pélardon tiède, Miel, Herbes aromatiques, Huile d'olive*
- Terrine de foie gras maison** 17.00 €  
*Pain à l'ancienne, Confiture de fruits noirs, Foie gras Maison*
- Salade Caesar** *En entrée* 12.00 €  
*Mesclun de salades, Tomates, Oeuf dur, Parmesan, Filet de poulet pané, Croûtons, Sauce Caesar* *En plat* 15.00 €
- Salade végétarienne du moment** *En entrée* 10.00 €  
*Salade et semoule, Pois chiches, Tomates séchées, Pousses d'épinards, Poivrons et Oignons confits, Feta, Concombre, Champignons* *En plat* 13.00 €
- ★ **Velouté du moment** 10.00 €  
*Selon l'humeur du chef*
- Œufs brouillés gourmands** 12.00 €  
*Oeufs brouillés gourmands, Huile de truffe, Copeaux de foie gras, Roquette*

Prix nets service compris

Carte des allergènes sur demande

La composition et/ou la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du chef

# La CARTE

## POUR CONTINUER

### NOS POISSONS

- ★ **Dos de saumon** 18.00 €  
*Sauce Chimichurri*
- ★ **Filet de bar** 19.00 €  
*Sauce vanille*
- Duo de seiche et gambas en persillade** 20.00 €  
*légumes du moment aioli*

### NOS VIANDES

- Entrecôte de Boeuf (300gr.)** 24.00 €  
*Salade, Frites fraîches, Sauce (Poivre, Roquefort, Béarnaise, Chimichurri)*
- ★ **Souris d'agneau** 21.00 €  
*Zestes d'agrumes, Semoule*
- Steak haché et son œuf à cheval** 15.00 €  
*Steak haché frais du boucher, Oeuf à cheval, Salade et Frites*
- ★ **Filet de poulet, Sauce forestière** 16.00 €  
*Accompagnement du moment*
- Tartare de Bœuf accompagné de frites fraîches et salade** 15.00 €  
*Coriandres, Câpres, Persil, Oignons*

### VÉGÉTARIEN

- Ravioles aux cèpes** 14.00 €

### NOS OMELETTES

- Omelette nature** 10.00 €
- Omelette aux herbes** 11.00 €
- Omelette jambon et fromage** 12.00 €
- Omelette complète** (Jambon, Fromage, Herbes) 13.00 €

*Nos omelettes sont accompagnées de frites fraîches et de salade*

*La*

# CARTE

## ET POUR FINIR EN DOUCEUR

- |  |        |
|--|--------|
| ★ <b>La profiterole au chocolat</b><br><i>Glace à la vanille, Sauce chocolat et Chantilly</i>      | 7.00 € |
| ★ <b>Assiette de 3 fromages</b>  | 7.50 € |
| ★ <b>Mousse au chocolat maison</b>   | 6.50 € |
| ★ <b>Crème brûlée du moment</b>  | 7.00 € |
| ★ <b>Île flottante</b><br><i>Coulis au caramel beurre salé</i>                                     | 6.50 € |
| ★ <b>Fromage blanc</b><br><i>Coulis de fruits rouges, Crème de marron, Miel ou Sucre</i>           | 6.00 € |
| ★ <b>Salade de fruits frais et Sorbet</b>  | 6.00 € |
| ★ <b>Moelleux au chocolat maison</b><br><i>Glace à la fougasse d'Aigues-Mortes, crème Anglaise</i> | 8.00 € |
| ★ <b>Tarte tatin</b><br><i>Glace à la zézette de Sète et chantilly</i>                             | 8.00 € |

## LES GLACES

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Coupe 1 boule</b>        | 2.50 € |
| <b>Coupe 2 boules</b>       | 4.50 € |
| <b>Coupe 3 boules</b>       | 6.50 € |
| <i>Supplément chantilly</i> | 1.00 € |

### **Parfums**

*Vanille, Fraise, Chocolat, Rhum raisin, Café*

### **Sorbet**

*Citron, Cassis, Poire, Framboise, Mangue*

### **Glace de la région**

*Fougasse d'Aigues Mortes, Zézette de Sète*

*Prix nets service compris*

*Carte des allergènes sur demande*

*La composition et/ou la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du chef  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération*