

# Les PETITS DÉJEUNERS

Servis entre 8h00 et 11h00

## LE MINI DÉJEUNER 4,50 €

Une Boisson chaude au choix, Une Viennoiserie et Un verre de Jus d'Orange

## LE PETIT DÉJEUNER 7,50 €

Une Boisson chaude au choix, Pain, Beurre, Confiture, Une Viennoiserie  
Un Yaourt ou une Compote et Un verre de Jus d'Orange

## LE MAXI DÉJEUNER 10,00 €

N Un Yaourt ou une Compote, Un verre de Jus d'Orange  
Et une assiette salée (jambon, jambon cru, emmental)

# Le BRUNCH du Dimanche 18,00 €

Servi entre 9h00 et 13h00

### SUCRÉ

croissant, pain, beurre, confiture

Muesli et fromage blanc

Pancake et Cupcake

### SALÉ

jambons et fromages

Œufs (frits, en omelette ou brouillés) et Bacon grillé

Saumon fumé et Crudités

### BOISSON

Café, Café au Lait, Chocolat au Lait, Thé

Jus d'orange

## Les PETITS BOCAUX

Tapenade d'olives noires	3,00 €
Pois chiches, coriandre	2,00 €
Filets d'Anchois marinés	3,50 €
Saucisson de taureau	3,50 €
Pickles de Carottes des Sables	2,00 €
<b>L'ASSORTIMENT DES 5</b>	<b>12,50 €</b>

## Sur une PLANCHE

<b>CHARCUTERIE DE PAYS ET PICKLES DE LÉGUMES</b>	<b>10,00 €</b>
Saucisson et chorizo de Taureau, Galet et Teston Camarguais...	
<b>LÉGUMES GRILLÉS</b> Poivron, courgette, aubergine	7,90 €
<b>SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS (ENV. 120 G)</b>	9,90 €
<b>FROMAGES AOP</b>	7,90 €

## En SALADES

<b>SALADE DE CHÈVRES CHAUDS</b>	<b>13,50 €</b>
Toasts de chèvre, Jambon cru, oignons rouges, noix, endives	
<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>14,80 €</b>
Sauce César, poulet grillé aux herbes, croûtons, anchois marinés, copeaux de parmesan, oignon rouge	
<b>SALADE ENTRE DEUX MERS</b>	<b>15,90 €</b>
mesclun, moules, seiche, saumon fumé maison, mini crevettes, citrons, tomates cerises	

## Les PATES

<b>TAGLIATELLES PESTO ET COPEAUX DE PARMESAN</b>	<b>11,90 €</b>
<b>TAGLIATELLES ALLE AMATRICIANA</b> Chorizo, Lardon, sauce tomate et parmesan	14,50 €
<b>TAGLIATELLES ALLE VONGOLE</b> palourdes, Gambas, Tomate et parmesan	16,80 €

## Les MOULES FRITES

<b>MARINIÈRES</b>	<b>11,90 €</b>
<b>À LA CRÈME</b>	<b>11,90 €</b>
<b>AU CHORIZO ET TOMATE</b>	<b>13,50 €</b>

## A L'ARDOISE

Nous tachons de vous proposer, en plus de cette carte, plat du jour et suggestions  
au fil des saisons et en fonction de l'arrivage

### Formule Enfant 12,50 €

Steak haché ou Filet de Poisson frais  
Boule de glace ou yaourt ou compote  
Ticket de Manège et un verre de Sirop

## Au DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT, CHANTILLY	6,50 €
TIRAMISU	6,50 €
PANA COTTA FRUITS ROUGES ET CITRON VERT	6,00 €
CRÈME BRULÉE VANILLE	5,50 €
PROFITEROLES, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY	6,50 €
ORANGE OU CITRON GIVRÉ	5,50 €
CAFÉ GOURMAND	8,00 €

## CRÊPES

SUCRE OU CONFITURE OU MIEL, chantilly	3,00 €
CHOCOLAT OU NUTELLA, chantilly	4,00 €
C.B.S. Citron, beurre, sucre, chantilly	4,50 €
MARRON Crème de marron, Chocolat, chantilly	5,00 €
B.N. Banane, Nutella, chantilly	5,50 €

# BOISSONS CHAUDES

## *Café et Chocolat*

Café Ristretto, Café Espresso	1,80 €
Café américain, Décaféiné, Café Noisette, Café Macchiato	2,00 €
Double café, Café au lait, Cappuccino, Chocolat chaud	3,00 €
Café viennois, Chocolat viennois, Double décaféiné	4,00 €

## *Thés et Infusions*

3,00 €

THÉS NOIRS Ceylan, Darjeeling, Breakfast

THÉS NOIRS AROMATISÉS Earl Grey, goût Russe, Vanille, Fruits rouges

THÉ VERTS Gunpowder, à la Menthe

THÉ SPÉCIAUX Impérial Alpage, Souvenir d'Enfance, Rosée du Matin

INFUSIONS Menthe, Camomille, Tilleul, Verveine, Cézanne, Infusion des Alpes, Slim minceur, Yoga

# SOFTS sans Alcool

Vittel 25cl, San Pellegrino 25cl, Limonade 25cl 3,00 €

Perrier 33cl, Vichy 25cl, Ice Tea 25cl, Oasis 33 cl, Cacolac 25cl 3,30 €

Orangina 25cl, Schweppes 25cl, Coca 33cl, Coca zero 33cl

**SIROPS TEISSEIRE** 2,60 €

Ananas, Banane, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Citron vert, Coco, Fraise, Grenadine,

Kiwi, Menthe verte, Orgeat, Pamplemousse rose, Pêche, Pomme, Rhum

**JUS DE FRUITS** 3,30 €

ACE, Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Litchi, Orange, Pêche, Pomme, Tomate

**JUS DE FRUITS FRAIS**

Citron pressés (env. 10 cl), Orange pressées (env. 20 cl) 4,00 €

Citron & Orange pressés (env. 25 cl) 5,00 €

**SUPPLÉMENT SIROP / TRANCHE** 0,20 €

## APERITIFS

Les Anis 2 cl (Ricard, Casanis, 51...)	2,50 €
Pastis le Camarguais 2cl	3,00 €
Lou gardian 8 cl, Muscat 10 cl, Porto 10 cl	4,00 €
MARTINI 7 cl Rouge, Blanc, Rosé, Bitter	4,00 €
MARTINI TONIC	4,00 €
MARTINI ROYAL (MARTINI, PROSECCO, AGRUME)	5,00 €
AMÉRICANO (MARTINI ROUGE & BITTER, GIN BOMBAY DRY, PERRIER)	6,00 €
SPRITZ (MARTINI BITTER, PROSECCO, SODA AGRUMES)	6,00 €
BLOODY MARY (VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON, WORCESTERSHIRE...)	6,00 €
<b>SANGRIA</b> verre 14cl - 3,50 € Pichet 50cl - 12,00 €	

## BIERES

<b>PRESSION</b>	25 cl	50 cl
Jupiler	3,00 €	5,50 €
Hoegaarden blanche	4,00 €	7,50 €
Hoegaarden rosée	4,50 €	8,00 €
Leffe blonde	4,00 €	7,50 €
Leffe Ruby	4,50 €	8,00 €
Leffe royale	5,00 €	9,00 €
<b>BIERE BOUTEILLE</b>		
Leffe Brune (33 cl)		5,00 €
Cubanisto (au Rhum) (33 cl)		5,00 €
Corona (35,5 cl)		5,00 €
Bières de Camargue au Riz blond ou rouge ou noir (33 cl)		5,00 €
Cidre brut <b>ou doux</b> (33 cl)		3,00 €

# Les VINS

		12cl	25 cl	50 cl
VERRE & PICHET	<i>IGP Pays d'Oc</i> – DOMAINE DU GRAND CHEMIN – Rouge (Cabernet Sauvignon) Blanc (Viognier) Rosé (Cinsault / Grenache)	3,00 €	5,00 €	9,00 €

## ROSÉ

	50 cl	75 cl
IGP <i>Sables de Camargue</i> – DOM. DE MONTCALM – Gris de Gris	12,00 €	17,50 €
IGP <i>Terre de Camargue</i> – DOM. ST VINCENT – Cigalettes	12,00 €	17,50 €
AOP <i>Costières de Nîmes</i> – CH. DE VALCOMBE – Pastel		19,50 €
AOP <i>Côtes du Rhône</i> – CHÂTEAU MONT REDON –		25,00 €
AOP <i>Côtes de Provence</i> – DOM. DU JAS D'ESCLANS –		28,00 €

## ROUGE

	50 cl	75 cl
IGP <i>Terre de Camargue</i> – DOM. ST VINCENT – Cocardier	12,00 €	17,50 €
AOP <i>Costières de Nîmes</i> – CH. DE VALCOMBE –		19,50 €
AOP <i>Côtes du Rhône</i> – CHÂTEAU MONT REDON –		25,00 €
AOP <i>Coteaux du Languedoc</i> – MAS GRANIER – Les Grès		32,00 €

## BLANC

	50 cl	75 cl
IGP <i>Terre de Camargue</i> – DOM. ST VINCENT – Charmentin	12,00 €	17,50 €
IGP <i>Hérault, Cité d'Aniane</i> – DOM. MAS DES ARMES – Heures Blanches		24,00 €
AOP <i>Costières de Nîmes</i> – CH. DE VALCOMBE –		19,50 €
AOP <i>Côtes du Rhône</i> – CHÂTEAU MONT REDON –		25,00 €
AOP <i>Coteaux du Languedoc</i> – MAS GRANIER – Les Marnes		27,00 €
AOP <i>Lirac</i> – CHÂTEAU MONT REDON –		32,00 €

## CHAMPAGNE DUVAL LEROY Brut – *Vertus*

Coupe 10 cl. 8 €

Bouteille. 37.5 cl 25 €

Bouteille. 75 cl. 50 €