

## MENU le midi à l'Ardoise

*Selon disponibilité*

Plat du jour.....	12€
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour .....	15€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour .....	18€

### Menu à 26.00 € TTC PAR PERSONNE

Midi et Soir

**Entrée, plat, dessert**

AU CHOIX DANS LA CARTE

## NOTRE CARTE

### LES ENTREES

Terrine de Foie Gras Maison .....	9.00
<i>Chutney d'abricot et fruits rouges</i>	
Saumon Mariné à l'Aneth.....	8.00
<i>Cœur d'Artichauts en escabèche</i>	
Gambas Grillées et Antipasti de Légumes au Pistou.....	8.00
Assiette de Charcuterie .....	7.00
Salade de Tomates d'Antan .....	8.00
<i>Mozzarella et chiffonnade de jambon blanc truffé</i>	

### SALADE REPAS

Melon Mariné à la Badiane, Pastèque.....	15.00
<i>Jambon Serrano et copeaux de parmesan</i>	
Saumon Mariné, Seiche et Gambas Grillées.....	15.00
<i>Légumes grillés et salade verte</i>	
Salade de Tomate d'Antan et Mozzarella.....	15.00
<i>Chiffonnade de jambon blanc truffé</i>	

## PLATS VÉGÉTARIENS

Burger de Légumes au Pistou et Parmesan .....	15.00
<i>Légumes grillés, pommes de terre grenaille et salade verte</i>	
Risotto aux Légumes Frais .....	15.00
Salade de Tomates d'Antan et Mozzarella.....	14.00

## POISSONS

Parillade de Poissons et Seiches Grillés .....	18.00
<i>Petit épeautre crémeux au parmesan et légumes du moment</i>	
Filet de Bar au Balsamique.....	17.00
<i>Compotée de pommes de terre et épinards en branche</i>	
Pavé de Cabillaud ½ sel et sa Soupe de Poisson .....	19.00
<i>Pommes de terre vapeur, petites seiches et courgettes</i>	

## VIANDES

Filet de Canette Rôti sur sa Graisse .....	18.50
<i>Sauce passion, polenta crémeuse et légumes du moment</i>	
Tartare de Bœuf au Parmesan et Basilic .....	16.50
<i>Oignons, câpres et tomates séchées, salade, pommes de terre grenaille</i>	
Entrecôte à la Plancha et son Beurre à l'Estragon.....	18.00
Gratin dauphinois	
Piccata de Veau et Rognons Grillés .....	19.00
<i>Risotto au parmesan et jus à la tapenade</i>	

## BURGERS

Burger de Bœuf Classique au Lard Fumé .....	15.00
<i>Viande hachée, ketchup, fromage, oignons, Pommes de terre grenaille et salade verte</i>	
Burger Occitan au Fromage de Chèvre et Pistou.....	15.00
<i>Pommes de terre grenaille et salade verte</i>	
Burger de Légumes .....	15.00
<i>Courgette, aubergine, poivrons grillés, pistou et parmesan Pommes de terre grenaille et salade verte</i>	

## FROMAGES

Assiette de 3 Fromages..... 7.00  
*Saint Nectaire, Bleu, demi Pélardon, salade verte*

## DESSERTS

Coupe d'Agrumes et Melon à la Crème de Pêche..... 6.50  
*Sorbet pêche de vigne*

Moelleux au Chocolat..... 7.00  
*Crème anglaise et glace vanille*

Café Gourmand..... 7.50

Thé Gourmand ..... 7.50

½ Baba Tradition, Coupe de Fraises à la Menthe ..... 7.00  
*Sorbet fromage blanc*

Coupe Colonel..... 7.50

Coupe de Glace 3 Boules..... 6.00  
*Vanille, chocolat, café, framboise, citron, passion, fromage blanc*  
*Pêche de vigne*

Tiramisu aux Fruits Rouges et Spéculoos..... 7.00

## CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE « GAUTHEROT » 12 CL .....	8.00 €
CHAMPAGNE GAUTHEROT « BRUT » 75 CL .....	46.00 €

## LES APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON : VIN MOELLEUX ROSÉ « LA FOLIE DOUCE » .....	4.50 €
KIR (VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS, MÛRE, PÊCHE)	
COMMUNARD (VIN ROUGE ET CASSIS).....	4.50 €
COUPE DE CHAMPAGNE « GAUTHEROT ».....	8.00 €
KIR ROYAL .....	8.50 €
MARTINI ROUGE, BLANC, PORTO .....	4.00 €
AMÉRICANO (1/3 MARTINI ROUGE, 1/3 MARTINI DRY, 1/3 CAMPARI .....	7.00 €
PASTIS, RICARD, .....	3.50 €
BIÈRE LEFFE – CALSBERG BOUTEILLE.....	3.50 €

## LES EAUX MINÉRALES

EVIAN (PLATE) .....	50 C	3.50 €	.....	100 CL	5.00 €
SAN PELLEGRINO (GAZEUSE) .....	50 CL	3.50 €	.....	100 CL	5.00 €
CHATELDON (GAZEUSE) .....	75 CL	5.00 €			

## LES JUS DE FRUITS ET SODAS

ORANGE, POMME, TOMATE, ANANAS, ICE TEA, ORANGINA, COCA-COLA, COCA ZERO, SCHWEPPE, PERRIER (33 CL), LIMONADE .....		3.50 €
PETIT SIROP (GRENADINE, FRAISE, ORGEAT, MENTHE, CITRON, PÊCHE .....		2.00 €

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO.....	2.00 €
THÉ, INFUSION .....	3.00 €
CAFÉ NOISETTE.....	2.10 €

## LA CARTE DES VINS

<b>Vin blanc</b>		Le verre	75 cl
<b>Domaine Preignes Le Vieux</b> <i>Chardonnay.</i>	IGP Pays d'Oc <i>Vin frais parfum légèrement floral</i>	4.50 €	25.00 €
<b>Domaine La Combe St Paul</b> <i>Viognier.</i>	IGP Pays d'Oc <i>Vin souple très parfumé avec des notes d'abricot</i>	4.50 €	25.00 €
<b>La Manufacture Le Petit Chablis</b> <i>Chardonnay</i>	AOP Bourgogne		35.00 €
<b>Domaine Reynaud Cuvée Arpège</b> <i>Viognier, Grenache, Vermentino.</i>	AOP Duché d'Uzès <i>Vin sec, parfumé et bien équilibré</i>		26.00 €
<b>Domaine Les Terrasses D'Eole Cuvée Aguieloun</b> <i>Viognier, Clairette, Vermentino</i>	AOC Ventoux <i>Vin ample, parfumé et bien équilibré</i>		26.00 €
<b>Domaine de Saumarez Cuvée S AB</b> <i>Grenache, Marsanne, Roussanne.</i>	AOP Languedoc <i>Vin léger, parfumé et très polyvalent</i>		31.00 €
<b>Domaine Château Valcombe</b> <i>La Folie Douce.</i>	V. De France <i>Vin moelleux</i>	4.50 €	25.00 €
<b>Vin rosé</b>		Le verre	75 cl
<b>Dom. Le Pive « Gris »</b>	IGP Sable des Camargues	4.00 €	22.00 €
<b>Domaine de Saumarez Fleur de Liz</b>	IGP Pays d'Oc		22.00 €
<b>Domaine Château Valcome</b> <i>La Folie Douce. Vin Moelleux</i>	Vin De France	4.50 €	25.00 €
<b>Château Valcombe « Pastel »</b>	Costière de Nîmes		22.00 €
<b>Domaine Guiot « L'enclos de la chance »</b>	IGP Pays d'Oc		20.00 €

## LA CARTE DES VINS

### Vin rouge

Le verre 75 cl

<b>Domaine Preignes Le Vieux Cuvée Réserve</b> <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot</i>	IGP Côteau de Beziers <i>Vin charnu, parfumé, petits tanins fin</i>	4.50 €	25.00 €
<b>Domaine Le Nouveau Monde Cuvée Carabènes</b> <i>Syrah 100%</i>	IGP Pays d'OC <i>Vin souple et légèrement fumé très féminin</i>	4.50 €	25.00 €
<b>Domaine Haut Courchamps Cuvée Le Rouge</b> <i>Merlot et Cabernet franc.</i>	IGP Pays d'Oc <i>Vin fin et élégant, bien équilibré, tout en finesse</i>		27.00 €
<b>Domaine Gaia Cuvée Harmonie</b> <i>Grenache, Syrah, Merlot.</i>	Vin de France <i>Équilibré avec de petits tanins croquants</i>		27.00 €
<b>Domaine de Montfin Cuvée Carignena AB</b> <i>Carignan.</i>	AOC Corbières <i>Bien Structuré avec une belle fraîcheur en finale</i>		30.00 €
<b>Domaine Balliccioni Cuvée Tradition</b> <i>Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault.</i>	AOC Faugères <i>Joli vin ample et charnu avec des tanins fins</i>		33.00 €
<b>Château Montel Cuvée Babara</b> <i>Syrah, Grenache.</i>	AOC Languedoc <i>Vin fin et parfumé, tanins croquants</i>		30.00 €
<b>Domaine de Saumarez Cuvée Trinitas AB</b> <i>1/3 Mourvedre, Syrah, Grenache.</i>	AOP Languedoc Grès de Montpellier <i>Vin charnu, ample, parfumé et puissant</i>		38.00 €
<b>Mas Conscience Cuvée Mahatma AB</b> <i>Mourvedre, Syrah, Grenache.</i>	AOP Terrasses du Larzac <i>Vin ample, parfumé, aspect velouté au final</i>		62.00 €
<b>Château Valcombe Cuvée Octobre Rouge</b> <i>Grenache</i>	AOP Costière de Nimes <i>Vin charnu, reste en bouche</i>		32.00 €