




Choisir les petits plats, les mettre dans les grands, pimenter les saveurs, déguster les couleurs, savourer du regard, mettre une pincée de coeur, délecter ses papilles, faire fondre les gourmands...

Carte élaborée par notre chef de cuisine **Nicolas Parise**

Entrées - Starters

-  • Tartare de poisson aux agrumes / *Fish tartar with citrus* 7.50 €
- Melon charentais à l'italienne (jambon sec) 8.50 €
Melon served with raw ham
-  • Bruschetta aux légumes et à la mozzarella. 9.00 €
Bruschetta with vegetables and mozzarella cheese
-  • Tomato mozzarella di Bufala / *Tomatoe with mozzarella cheese* 8.50 €
- Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan et pesto 8.50 €
Beef carpaccio with parmesan and pesto

Salade Repas - Dish Salad

- **Salade Caesar / Caesar salad** 12.00 €
(Salade, tomate, poulet, croûtons de pain, parmesan, œufs pochés, ventrèche, olives noires / *Salad, tomatoe, chicken, crust of bread, parmesan, poached eggs, ventrèche strips, black olives*)
- **Salade Gersoise / Gers salad** 15.50 €
(Salade, tomate, gésiers au vin Rouge, oignon rouge, Magret fumé, Foie gras de canard / *Salad, tomatoe, gizzard red wine, red onion, smocked duck breast, duck foie gras*)
-  • **Salade de l'océan / Ocean salad** 14.00 €
(Salade, tomate, moules, Saumon fumé, miettes de thon, miettes de crabe, suprême d'agrumes / *Salad, tomatoe, molds, smocked salmon, tuna crumbs, crab crumbs, suprem citrus*)
- **Salade Cévenole / Cévenole salad** 12.00 €
(Légumes grillés, ventrèche, fromage de chèvre / *Grilled vegetables, ventrèche strips, goat cheese*)

-  Plats végétariens / *Vegetarian dishes*

Les plats - Main courses



-  **Cabillaud rôti à l'aïoli** 14.⁰⁰ €
Roasted cod fish with aioli
-  **Seiches à la persillade** 15.⁰⁰ €
Cuttlefish with parsley
- **Magret de canard au miel** 16.⁵⁰ €
Breast of duck with honey
- **Entrecôte** (originaire de France). 19.⁰⁰ €
Rib steak (from France)
- **Burger Maison, steak de Charolais** 15.⁰⁰ €
Home-made Charolais beef burger
- **Double Carpaccio avec des frites et de la salade** 15.⁰⁰ €
Double beef Carpaccio french fries and green salad
-  **Filet de Rouget à la tapenade**. 14.⁵⁰ €
Red mullet filet with tapenade
- **Tartare de boeuf Charolais** (préparé par nos soins) 14.⁰⁰ €
Tartar of Charolais beef (homemade)

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

Pizzas

- **La Calzone** (Tomate, fromage, jambon, oeuf / *Tomatoe, cheese, ham, egg*) **11.00 €**
- **La Cannibale** **12.00 €**
(Tomate, viande hachée, magret, oeuf, oignon / *Tomatoe, minced meat, slice of duck, fried egg, onion*)
-  • **La 4 fromages** **12.00 €**
(Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella, emmental / *Tomatoe, roquefort blue cheese, mozzarella cheese, goat cheese, emmental*)
- **La Paysanne** **12.00 €**
(Pommes de terre en rondelle, jambon sec, parmesan, tomate / *Potatoes, raw ham, parmesan, tomatoe*)
- **La Borgia** (Tomate, chorizo, oeuf, fromage / *Tomatoe, spicy spanish sausage, egg, cheese*) **10.00 €**
- **La Reine** (Tomate, fromage, jambon, champignons, oignon / *Tomatoe, cheese, ham, mushrooms, onion*) . . . **9.00 €**
-  • **La Napolitaine** (Tomate, fromage / *Tomatoe, cheese*) **7.00 €**

• NOUVEAU / NEW

Composez vous-même votre pizza selon votre goût / Arrange your own pizza according to your taste . . . 7.00 €

Pâton + tomate ou crème + fromage rapé mozzarella emmental / *Dough + tomatoe or cream + grated mozzarella or emmental cheese*

Ingrédient supplémentaire à l'unité / Extra ingredient 1.00 €

(Jambon blanc, jambon sec, chèvre, Roquefort, parmesan, œuf, chorizo, oignon, poivron, magret, viande hachée, champignon, olive, tomate, pommes de terre / *Ham, raw ham, goat cheese, roquefort blue cheese, parmesan, egg, spicy spanish sausage, onion, slice of duck, meat minced meat, mushrooms, olive, tomatoe, potatoes*)

Pâtes - Pasta dishes

-  • **Ravioles de froment, crème réduite et parmesan / Pasta ravioles with parmesan and cream. 11.00 €**

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*

Les péchés mignons - Secret pleasures



- Crème brûlée parfum du jour **6.50 €**
Creame brulee of the day
- Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé **6.50 €**
Chocolate fudge, salted butter toffee
- Café ou thé gourmand **7.50 €**
Gourmet coffee or tea
- Tiramisu du moment / *Tiramisu of the day* **6.50 €**
- Salade de fruits frais / *Fresh fruits salad* **5.50 €**
- Sorbet 3 boules **5.00 €**
3 scoops of sorbet (Framboise, citron vert, cassis / *Raspberry, lime green, blackcurrant*)
- Glace 3 boules **5.00 €**
3 scoops of sorbet or ice cream (Vanille, chocolat, café, fraise, caramel beurre salé, menthe chocolat /
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, caramel with salted butter, mint chocolate)

Boissons sans alcool - Soft drinks

- **Eaux minérales / Mineral waters** (Vittel, San Pellegrino ou Eau de Perrier)
 - 50 cl 2.⁸⁰ €
 - 100 cl 3.⁷⁰ €

- **Jus ou nectars de fruits / Fruit juice** 25 cl 3.⁰⁰ €
(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate / *Apricot, pineapple, orange, apple, tomatoe*)

- **Sirops à l'eau** 25 cl 2.⁰⁰ €
(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, PAC / *Grenadine, strawberry, mint, orgeat, lemon, peach, bitter lemon*)

- **Softs & sodas** 33 cl 3.⁰⁰ €
(Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Perrier, Schweppes)
(Ice Tea 20 cl)

- **Diabolo / Syrup and lemonade** 25 cl 3.⁰⁰ €

- **Limonade / Lemonade** 25 cl. 2.⁸⁰ €

- **Boissons chaudes / Hot drinks**
 - Noisette / *Small coffee with a drop of milk* 2.¹⁰ €
 - Café : expresso, allongé, décaféiné / *Espresso, Coffee diluted with hot water, decaffeinated coffee* 1.⁸⁰ €
 - Café double expresso / *Double espresso*. 3.¹⁰ €
 - Café au lait, Cappuccino / *White coffee, Cappuccino* 3.¹⁰ €
 - Thé, Infusion / *Tea, Herbal tea* 3.¹⁰ €
 - Chocolat chaud / *Hot chocolate*. 3.¹⁰ €
 - Irish Coffee. 8.¹⁰ €

Apéritifs et alcools - Aperitifs & strong drinks



<ul style="list-style-type: none"> • Bière pression / Beer on the tap - Bock Heineken 12,5 cl 2.70 € - Heineken 25 cl. 3.70 € 	<ul style="list-style-type: none"> • Americano 10 cl 6.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Pastis 51, Ricard 3 cl 3.30 € <i>Liquorice flavoured</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne 8 cl - La flûte / Glass. 7.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Vin blanc et liqueur 12 cl 4.50 € (Cassis, pêche, mûre) <i>White wine with red fruit or peach flavour</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Lambrusco 8 cl - La flûte / Glass. 3.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Kir Royal (cassis, pêche, mûre) 12 cl 9.00 € <i>Champagne with red fruit or peach flavour</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Alcools et digestifs / Hard drinks 4 cl - Rhum, Gin, Vodka, Tequila 6.50 € - Cointreau 6.50 € - B52 (Kalhua, Bailey's, Grand Marnier). 7.00 € - Poire William's, Grand Marnier, Mirabelle 8.00 € - Armagnac, Cognac VSOP. 8.00 € - Jack Daniel's, Four Roses 9.00 € - J&B, Get 27 ou 31, Bailey's 6.50 € - Manzanita, Malibu, Limoncello 6.50 € - Amaretto, Marie Brizard 5.00 € - Supplément soft / Supplement soft +1.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Martini Bianco, Rosato ou Rosso 6 cl 5.00 € 	
<ul style="list-style-type: none"> • Suze, Campari, Porto 6 cl 5.00 € 	
<ul style="list-style-type: none"> • Muscat doux 8 cl, Noilly Prat 6 cl 4.00 € 	

Vins - Wines

Au pichet / Wines in pichet

- **Vignoble Jeanjean**

- Rouge : Jean-Claude Pépin (IPG Pays d'Oc Merlot 2014)
- Rosé : Jean-Claude Pépin (IPG Pays d'Oc Cinsault 2014)
- Blanc : Promenade dans le sud - Grenache blanc, Terret, Ugni blanc (vin de Pays de l'Hérault 2014)
 - Le verre / Glass 12 cl 3.00 €
 - Pichet 25 cl 5.00 €
 - Pichet 50 cl 8.00 €

Sélection du Borgia : Chianti Colli Sanesi Rouge 2012.

- La bouteille / Bottle 75 cl 10.00 €

Les vins rouges / Red wines

- **Domaine de Fenouillet - AOP Faugères 2013**

- La bouteille / Bottle 75 cl 16.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 3.00 €

- **Causse d'Arboras**

- AOC Terrasses du Larzac 2011**

- La bouteille / Bottle 75 cl 32.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 5.50 €

- **La queue du cochon**

- AOP Saint Chinian - Roquebrun 2012**

- La bouteille / Bottle 75 cl 30.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 4.00 €

- **Tourfourel**

- AOP Pic Saint-Loup / Syrah - Grenache 2013**

- La bouteille / Bottle 75 cl 21.00 €

Les vins blancs / White wines

- **Cuvée Pouzarenque - Viognier**

- Vin de Pays d'Oc 2013**

- Domaine Charles Guitard

- La bouteille / Bottle 75 cl 20.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 4.00 €

- **Mas rouge - Muscat de frontignan**

- VDN AOC 2014**

- La bouteille / Bottle 75 cl 20.00 €

- **Le chuchotement de Jules (VDF 2014)**

- Grenache blanc - Muscat**

- La bouteille / Bottle 75 cl 26.00 €

- **Lafarelle - Chardonnay**

- IPG Pays d'Oc 2014**

- La bouteille / Bottle 75 cl 19.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 3.50 €

Les vins rosés / Rosé wines

- **Minuty**

- AOP Côtes de provence 2014**

- La bouteille / Bottle 75 cl 25.00 €
- Le verre / Glass 12 cl 4.50 €

- **Esprit de Gassier - AOP Côtes de Provence 2014**

- La bouteille / Bottle 75 cl 21.00 €

- **L'éclat de rose - Vin de France 2014**

- La bouteille / Bottle 75 cl 14.00 €