



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**

b
r e s t a u r a n t
borgia

b
r e s t a u r a n t
borgia

/// ENTRÉES - STARTERS

- Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan 9.00 €
Beef carpaccio with parmesan and pesto
- Tarte tatin aux tomates et oignons confits. 10.00 €
Tatin pie with tomatoes and onions
- Antipasti du moment / Antipasti of the day 13.00 €
- Wrap de saumon fumé aux petits légumes 11.50 €
Wrap of smoked salmon and vegetables
- Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive parfumée aux fines herbes . . . 9.00 €
Marinated salmon carpaccio

/// SALADE REPAS - DISH SALAD

- Salade Cæsar / Cæsar salad 12.00 €
(Salade, tomate, poulet, croûtons, parmesan, œuf poché, ventrèche, olives noires, sauce Cæsar / Salad, tomatoe, chicken, crusts, parmesan, poached egg, ventrèche strips, black olives, Caesar sauce)
- Salade de chèvre chaud lardé / Goat cheese with bacon salad 12.00 €
(Salade, tomate, chèvre rôti au miel, légumes grillés et ventrèche / Salad, tomatoe, roasted goat cheese with honey, grilled vegetables, ventrèche strips)
- Salade Niçoise / Niçoise salad 12.00 €
(Salade, tomate, haricots verts, anchois salés, olives noires, thon, riz, œuf dur, oignons rouges et poivron / Salad, tomatoe, green beans, salted anchovies, black olives, tuna fish, rice, egg, red onions, pepper)

/// PLATS - MAIN COURSES

Tous nos plats sont servis avec une salade verte (sauf les gambas) / All mains course are served with green salad (excepted tigger prawns)

- Lamelle de seiche géante au chorizo fort 9.50 €
Sliced cuttlefish with spicy spanish sausage
- Onglet de veau 200g / Veal back steak 200g. 10.00 €
- Burger de bœuf Charal 180g / Burger of beef Charal 180g. 11.00 €
- Tartare de bœuf Charolais 200g / Steak tartar Charolais 200g 12.50 €
- Gambas sur un risotto vénéré à l'encre de seiche 19.00 €
Tigger prawns with risotto
- Confit de canard du sud ouest / Crystallized duck leg 12.50 €
- Omelette complète (jambon, fromage et fines herbes). 8.00 €
Omelet (ham, cheese and herbs)
- Omelette nature / Omelet 5.00 €

/// ACCOMPAGNEMENT / EXTRA

- Frites / Fries 150g 1.50 € / 300g 3.00 €
- Frites fraîches / Fresh fries 150g 3.00 € / 300g 5.00 €
- Légumes / Vegetables 150g 3.00 € / 300g 5.00 €

• Plats végétariens / Vegetarian dishes

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.

/// PATES - PASTA DISHES

- Saumon fumé, crème réduite avec saumon frais 11.00 €
Smoked salmon et cream with fresh salmon
- Carbonara 9.00 €

/// PIZZAS Pâte faite maison. Home made pizza dough

- La Calzone 11.00 €
Base tomate, mozzarella, emmental, jambon, œuf, olives noires / Tomatoe, mozzarella cheese, emmental cheese, ham, egg, black olives
- La Cannibale 12.00 €
Base tomate, viande hachée, magret, œuf, oignon, mozzarella, emmental, olives noires / Tomatoe, minced meat, slice of duck, fried egg, onion, mozzarella cheese, emmental cheese, black olives
- Pizza Montagnarde 13.50 €
Base crème, lardons, pomme de terre, reblochon, mozzarella, emmental, olives noires / Cream, potatoes, bacon, reblochon cheese, mozzarella cheese, emmental cheese, black olives
- Pizza Cévenole 13.00 €
Base crème, chèvre, miel, mozzarella, emmental, olives noires / Cream, goat cheese, honey, mozzarella cheese, emmental cheese, black olives
- La 4 fromages. 12.00 €
Base crème, roquefort, chèvre, mozzarella, emmental, olives noires / Cream, roquefort blue cheese, mozzarella cheese, goat cheese, emmental cheese, black olives
- La Borgia 10.00 €
Base tomate, chorizo, œuf, mozzarella, emmental, olives noires / Tomatoe, spicy spanish sausage, egg, mozzarella cheese, emmental cheese, black olives
- La Reine 9.00 €
Base tomate, jambon, champignons, mozzarella, emmental, olives noires / Tomatoe, ham, mushrooms, mozzarella cheese, emmental cheese, black olives

/// PÉCHÉS MIGNONS - DESERTS

- Tiramisu maison au spéculos / Home made tiramisu of spéculos 6.50 €
- Café ou thé gourmand / Gourmet coffee or tea 7.50 €
- Moelleux au chocolat, cœur chocolat / Chocolate fudge. 6.00 €
- Salade de fruits frais / Fresh fruits salad 5.50 €

/// TAPAS Servis de 19h à 22h. Served from 7:00 pm to 10:00 pm

- Planche de charcuterie / Plate of assorted cooked meats 6.50 €
- Antipasti / Antipasti 6.00 €
- Brochette Yakitori / Yakitori brochette 4.50 €
- Poivrons marinés / Marinated peppers 4.50 €
- Rillettes de thon / Tuna rillettes. 4.50 €
- Légumes grillés / Grilled vegetables 4.50 €
- Anchois marinés / Marinated anchovies 4.50 €
- Chorizo fort / Strong spicy spanish sausage 4.50 €
- Duo de cromesquis au chèvre et mozzarella. 4.50 €
Goat cheese et mozzarella cheese fritters
- Accras de morue / Cod fritters 3.50 €

/// BOISSONS- 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 1.80 €
(Expresso, allongé, décaféiné / Espresso, Coffee diluted with hot water, decaffeinated coffee)
- Café double expresso / Double espresso. 3.10 €
- Café au lait, Cappuccino / White coffee, Cappuccino. 3.10 €
- Chocolat chaud, Thé, Infusion / Hot chocolate, Tea, Herbal tea 3.10 €
- Irish Coffee 8.10 €

/// APÉRITIFS

- Bière pression / Beer on the tap
- Bock 12,5 cl 2.70 €
- Demi 25 cl 3.70 €
- Pastis 51 / Liquorice flavoured 3 cl 3.30 €
- Vin blanc et liqueur (Cassis, pêche, mûre) 12 cl 4.50 €
White wine with red fruit or peach flavour
- Kir Royal (cassis, pêche, mûre) 12 cl 9.00 €
Champagne with red fruit or peach flavour
- Martini Bianco, Martini Rosso, Suze, Campari, Porto 6 cl 5.00 €
- Muscat doux 8 cl, Noilly Prat 6 cl 4.00 €
- Americano 10 cl. 6.00 €
- Champagne : la flûte / Glass 12 cl 7.00 €
- Alcools et digestifs / Hard drinks 4cl
- Rhum, Gin, Vodka, Tequila, J&B, Get 27 ou 31, Bailey's 6.50 €
- Armagnac, Cognac VSOP, Poire William's, Mirabelle 8.00 €
- Jack Daniel's, Four Roses 9.00 €
- Supplément soft / Supplement soft +1.00 €

Bon Appétit!

RESTAURANT LE BORGIA • 04 67 99 45 34
Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h. From Monday to Friday, from 12:00 pm to 2:00 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm