

RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

CARTE



LES ENTREES

LA SOUPE DE POISSON MAISON	10.10€
Accompagné de rouille, fromage, et croutons	
LA TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLE ET SES PETITES CRUDITÉS	11.00€
FOIE GRAS MAISON	15.50€
Accompagné de son chutney pomme et abricot	
CASSOLETTE DE ST JACQUES	23.00€
fondue de poireaux, lard fumé.	
TARTARE TERRE ET MER	23.00€
fondue de poireaux, lard fumé.	

ENTREE DU MOMENT	10.50€
-------------------------	---------------

LES SALADES

Petite Grande

CREVETTES ET POULPES TIÈDES	7.00€	11.00€
Salade, tomates, crevette, poulpes tièdes, huile d'olive, jus de citron		
PROVENCALE	6.50€	9.50€
salade, tomates, anchois, olives noires, oignons		
CHEVRE CHAUD	6.50€	10.50€
Salade, tomates, Toast de chèvre chaud, raisin sec, oignons frits		

LES POISSONS

DOS DE BAR ROTI AU MINI FENOUIL	21.50€
Sauce aux aromates	

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE	15.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	

LES VIANDES

COTE DE TAUREAU GRILLEE	21.50€
Aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes	

GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	15.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	

PALERON DE VEAU RAPEE DE TRUFFE	21.50€
Accompagné de pomme de terre rissolée, et oignon doux	

PLAT DU MOMENT	15.00€
-----------------------	---------------

BURGER TRADITIONNEL MAISON	14.90€
(steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	

TACOS FACON CAESAR SALADE	14.90€
cuisse de Poulet, Salade, parmesan, sauce Caesar salade, accompagné de pomme de terre rissolée	

LES OEUFS

L'OMELETTE MINUTE NATURE	8.00€
Accompagné d'une salade verte	
Supplément : jambon, champignon ou/et fromage	0.50€
par ingrédient	

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMME DE TERRE RISSOLEE	5.50€
SALADE VERTE	3,90€
LEGUMES DU MARCHE	6,80€
RIZ DE CAMARGUE FACON PILAF	5.50€

POUR LES ENFANTS

MENU ENFANT VIANDE	9.50€
Nuggets avec ses pomme de terre Ou Gardianne de taureau, et riz de Camargue La Coupe glacée Une boisson au choix : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	

MENU ENFANT POISSON	13.00€
Le filet de daurade (sébaste) à la crème accompagnée de son riz de Camargue La Coupe glacée ou la crème caramel Une boisson au choix : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	

LES DESSERTS

LE DESSERT DU MOMENT	7.90€
CREME CARAMEL MAISON	4,50€
LA CORBEILLE DE FRUITS	4,00 €
GRAND PROFITEROLE SAUCE CHOCOLAT	8.90€
Glace vanille	

PARFAIT GLACEE CITRON	8.50€
cerise aux épices douces, glace Pistache	
NOUGAT GLACE	8,80 €

sur son Coulis de framboise	
LES GLACES OU SORBETS	
- 2 PARFUMS AU CHOIX	4.70€
- 3 PARFUMS AU CHOIX	6.70€

LE CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS	8.50€
COUPE CAMARGUAISE	8.80€
2 boules vanilles, liueur de Camargue et chantilly	
COUPE WILLIAMINE	8.80€
2 boules de sorbet poire, williamine	
COUPE COLONEL	8.80€
2 boules de sorbet citron, vodka	

RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

CARTE



MENU TRADITIONNEL 20.90€

Terrine maison aux foies de volailles avec ses
petites crudités
ou
L'entrée du moment
ou
La soupe de poissons maison accompagnée de
rouille, fromage râpé, croutons

_ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ :

La rouille de seiches provençale
accompagnée de son riz de Camargue Pilaf
ou
Le plat du moment
ou
Le taureau ou bœuf façon gardianne(s.arriv.)
accompagné de son riz de Camargue Pilaf

_ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ :

La tarte maison aux fruits
Ou
La crème caramel
Ou
La Coupe glacée

MENU LOGIS

2 plats au choix 26.90€
(entrée/plat ou plat/dessert)

3 plats aux Choix 31€00

La salade aux crevettes et poulpes tièdes à l'huile
d'olive et citron
Ou
Foie gras maison à la Catagène accompagné de son
chutney (pomme et abricot)
Ou
La cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux,
lard fumé (3€50)

_ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ :

Dos de Bar Rôti au mini fenouil sauce aux aromates
Ou
La côte de taureau grillée aux herbes de Provence,
pommes rissolées et légumes du marché
Ou
Paleron de Veau, râpée de truffe,
pommes rissolées et son oignon doux

_ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ : _ :

La coupe Camarguaise
Ou
Parfait Glacée Citron, cerise aux épices douces, glace
Pistache
Ou
Le dessert du moment

MENU DU JOUR (Servi le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés)

Plat du jour: 10.90€

Menu 3 plats: 13.90€

menu 3 plats & 1/4 vin: 15.60€

L'entrée du jour

Le plat du jour avec sa garniture
ou
La gardiane de taureau ou bœuf (selon
arrivage) accompagnée de son riz de
Camargue pilaf
ou
La rouille de seiches provençale
accompagné de son riz de Camargue
Pilaf

Le dessert du jour
ou
La corbeille de fruits de
saison
Ou
La coupe glacée
ou
La crème caramel maison