

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	11.00€
aux foies de volaille et ses petites crudités	
MAKI DE FOIE GRAS	15.50€
Salade de Lentille et Mangues	
ENTREE DU MOMENT	10.50€
PIQUILLOS FARCIS A LA BRANDADE DE MORUE	14.90€
CREME RENVERSEE DE CHAMPIGNON	14.90€
Au caramel de Porto, Velouté de champignon et ses Giroles	

LES SALADES

Petite Grande

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

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE	15.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
GIGOT DE LA MER	21.50€
Tronçon de lotte, sauce aux oignons doux, des d'artichauds et de tomates, servi avec du riz pilaff	

LES VIANDES

GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	15.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
PLAT DU MOMENT	16.90€
BURGER TRADITIONNEL MAISON	15.90€
(Steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	
PALERON DE VEAU TRUFFE RAPEE	22.50€
cuit en basse température, jus soubisé, servi avec des pommes de terre rissolées	
COTE DE TAUREAU GRILLEE	23.50€
Aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes	

LES OEUFS

L'OMELETTE MINUTE NATURE	8.00€
Accompagné d'une salade verte	
Supplément : jambon (0.50€), fromage (0.50€),	

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

POUR LES ENFANTS

MENU ENFANT VIANDE	9.50€
Steak haché avec ses pommes de terre	
Ou Gardianne de taureau, et riz de Camargue pilaf	
La Coupe glacée	
<u>Une boisson au choix</u> : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	
MENU ENFANT POISSON	13.00€
Filet de poisson accompagnée de son riz de Camargue	
La Coupe glacée ou la crème caramel	
<u>Une boisson au choix</u> : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE DU CHEF	6.90€
LE DESSERT DU MOMENT	7.90€
LA CREME CARAMEL A L'ORANGE DU CHEF	6,50€
FONDANT AU CHOCOLAT (10 min de cuissons)	9,20€
Cœur au caramel beurre sale	
LA CORBEILLE DE FRUITS	4,00€
PARFAIT GLACEE CITRON	8.50€
Coulis de cerise aux épices douces, glace Pistache	
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, liqueur de Camargue et chantilly	
COUPE WILLIAMINE	8.80€
2 boules de sorbet poire, williamine (liqueur de poire)	
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

21.90€

Terrine maison aux foies de volailles avec ses petites crudités

ou

L'entrée du moment

ou

La soupe de poisson 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

~ ~ ~ ~ ~

Dessert du moment

Ou

La crème caramel à l'orange du chef et son biscuit

Ou

2 boules de glaces au choix

MENU LOGIS

2 plats au choix

27.90€

(entrée/plat ou plat/dessert)

3 plats aux Choix

32.50€

Maki de Foie gras et Magret fumé, Salade de Lentille et Mangues

Ou

Crème renversée de champignon au caramel de Porto, Velouté de champignon et ses Giroles

Ou

Piquillos farcis à la brandade de Morue

~ ~ ~ ~ ~

Cote de taureau grillée aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes

Ou

Gigot de la mer (tronçon de lotte)

servi avec du riz pilaf

Ou

Paleron de veau truffe râpée cuit en basse température, jus soubisé, servi avec des pommes de terre rissolées

~ ~ ~ ~ ~

La coupe glacée arrosée de liqueur camarguaise et chantilly

Ou

Parfait Glacée Citron, cerise aux épices douces, glace Pistache

Ou

Fondant au chocolat, cœur au caramel beurre salé *(à commander au début de votre repas)*

Ou

L'assiette de fromage du chef

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

Plat du jour: 11.90€

Menu 3 plats: 14.90€

menu 3 plats & 1/4 vin: 16.90€

L'entrée du jour	Le plat du jour avec sa garniture ou La gardianne de taureau ou bœuf (selon arrivage) accompagnée de son riz de Camargue pilaf ou La rouille de seiches provençale accompagnée de son riz de Camargue Pilaf	Le dessert du jour ou La corbeille de fruits de saison Ou La coupe glacée
------------------	---	---

La commande des entrées au service du midi s'arrête à 14h.

*Prix net en euros, service et Taxes comprises
La carafe d'eau est mise à disposition*