

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	
ENTREE DU MOMENT	10.50€
PIQUILLOS FARCIS A LA BRANDADE DE MORUE	14.90€
BURRATA TOMATE (partager 250gr)	16.50€
Balsamique fruit rouge	
BURRATA TOMATE 125gr	10.10€
Balsamique fruit rouge	

LES SALADES

	Petite	Grande
PROVENCALE	6.90€	9.50€
salade, tomates, anchois, olives noires, oignons		
CHEVRE CHAUD	7.40€	10.90€
Salade, tomates, Toast de chèvre chaud, raisin sec, oignons frits		

POULPES TIEDES ET CREVETTES	9.00€	13.00€
a l'huile d'olive, citron et basilic		

LES POISSONS

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	

LE BAR OU DAURADE ROYALE (S.A.)	21.50€
Grillé au fenouil et à l'huile d'olive, pomme de terre rissolée, et légumes	

LES VIANDES

GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	

PLAT DU MOMENT	16.90€
-----------------------	---------------

BURGER TRADITIONNEL MAISON	16.90€
(Steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	

FILET DE CANARD SNACKE	20.50€
balsamique de fruits rouges et sa garniture	

COTE DE TAUREAU GRILLEE	23.50€
Aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes Rouelle	

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 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 23.50€

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 33.90€

Burrata tomate balsamique fruit rouge
Ou

Piquillos farcis a la brandade de morue

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

Filet de canard snacké, balsamique de fruits rouges et sa
garniture

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

Ou
Le Bar grillé au fenouil et à l'huile d'olive, pomme de terre
rissolée, et légumes

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

La coupe glacée arrosée de liqueur camarguaise et
chantilly

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

Ou
L'assiette de fromage du chef
Ou
Parfait Glacée Citron, cerise aux épices douces, glace
Pistache

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

Plat du jour: 11.90€

Menu 3 plats: 15.50€

menu 3 plats & 1/4 vin: 17.10€

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*