

RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

CARTE



A PARTAGER

1/2 SAUCISSON DE TAUREAU (125 gr.)	7,50€
SAUCISSON DE TAUREAU (250 gr.)	12,50€

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.	
ENTREE DU MOMENT	10.50€
BRANDADE NIMOISE	14.90€

LES SALADES

	Petite	Grande
CREVETTES ET POULPES TIÈDES	9.00€	13.00€
Salade, tomates, crevette, poulpes tièdes, huile d'olive, jus de citron et basilic		
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 pilaf	

LES VIANDES

COTE DE TAUREAU GRILLEE	23.50€
Aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes	
GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	15.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
MEDAILLON DE VEAU DUROC	22.50€
Cuisson basse température (10 heure), accompagné d'une fondue de tomate et sauce champignon, servi avec des pommes de terre rissolées	
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	
TACOS FACON CAESAR SALADE	15.90€
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 PILAFF	5.50€

POUR LES ENFANTS

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

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE	6.90€
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, 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 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

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

Dessert du moment

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)

Ou

Brandade nîmoise

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

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

Médaille de veau Duroc servi avec des pommes de
terre rissolées

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

La coupe Camarguaise

Ou

Parfait Glacée Citron, cerise aux épices douces, glace
Pistache

Ou

Le dessert du moment

Ou

L'assiette de fromage

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
accompagnée 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

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*