

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€
Accompagnée 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 frites		

LES POISSONS

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
GIGOT DE LA MER	21.50€
Tronçon de lotte, sauce aux oignons, des d'artichauds et de tomates, servi avec du riz pilaf.	

LES VIANDES

CAILLE ROTIE A LA FORESTIERE FAÇONS ROSSINI	24.50€
et sa garniture de saison.	
PLAT DU MOMENT	16.90€
BURGER TRADITIONNEL MAISON	17.50€
(Steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pommes de terre rissolées	
ROUELLE D'AGNEAU	21.50€
fondue de tomate et basilic et sa garniture	
COTE DE TAUREAU GRILLEE	23.50€
Aux herbes de Provence, pommes de terre rissolées, et légumes	
GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	

LES OEUFS

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE RISSOLEES	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 accompagné 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 salé	
LA CORBEILLE DE FRUITS	4,00€
PARFAIT GLACE AU FRANGELICO	8.50€
cookie noisette	
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 à la brandade de morue

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

Rouelle d'agneau, fondue de tomate basilic, pommes de
terre rissolées

Ou

Cote de taureau grillée aux herbes de Provence, pommes
de terre rissolées, et légumes

Ou

Le Gigot de la mer :

Tronçon de lotte, sauce aux oignons, des
'artichauds et de tomates, servi avec du riz pilaf.

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

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 glacé au Frangelico, cookie noisette

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*