

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.	
ENTREE DU MOMENT	10.50€
LA BRANDADE DE NIMES,	14.90€
chorizo doux grillé dans son poêlon	
LE SAUCISSON DE TAUREAU	9.50€
et ses crudités	

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

GIGOT DE LA MER	21.50€
Tronçon de lotte, sauce aux oignons doux, des d'artichauts et de tomates, servi avec du riz pilaff	
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	
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	
CAILLE ROTIE, FOIE GRAS POELE	19.90€
et ses champignons avec ses de pomme de terre rissolée.	

LES OEUFS

L'OMELETTE MINUTE NATURE	8.00€
Accompagné d'une salade verte	
Supplément : jambon (0.50€), fromage (0.50€), girolle (3€)	

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 Une boisson au choix : 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 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 AU FRANGELICO (noisette)	8.50€
Cookie noisette	
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 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

Ou

La Coupe glacée

MENU LOGIS

2 plats au choix 26.90€

(entrée/plat ou plat/dessert)

3 plats aux Choix 31€00

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

La brandade de Nîmes, chorizo doux grillé dans son
poêlon

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

La côte de taureau grillée aux herbes de Provence,
pommes rissolées et légumes du marché

Ou

Gigot de la mer (tronçon de lotte)

servi avec du riz pilaff

Ou

Caille rôtie, foie gras poêlé et ses champignons avec
ses de pomme de terre rissolée.

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

La coupe Camarguaise

Ou

Parfait Glacée au Frangelico, cookie au noisette

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 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
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*