

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



## Les Entrées




Starters - Vorspeisen - Antipasti

- Tartare de bœuf, moules cuites, sablé parmesan, fromage frais** 11.00€  
*Beef tartare with cooked mussels, Parmesan crisp, fromage frais - Beef Tartar mit gekochte Muscheln, Parmesan knusprig, Fromage Frais – tartare di manzo e cotte. Servizi con un parmigiano croccante e fromage frais*
- La soupe de poissons fait maison et ses accompagnements. (rouille, fromage râpé et croutons)**  10.10€  
*Home made Fish soup - Fischsuppe - Brodetto di pesce fatto a casa*
- La salade provençale**    8.80€  
*Provençale salad -, provenzalisch oder nach - Insalata, provençale*
- Le chèvre chaud et ses lardons fumés sur son lit de salade**  9.90€  
*Warm goat's cheese on a bed of salad - Warmer Ziegenkäse auf Salatbett - Insalata con crostini di caprino caldo*
- La terrine maison aux foies de volaille et ses petites crudités**  11.60€  
*Homemade Chicken liver paté served with olives and gherkins, Hausgemachte Terrine mit Geflügelleber Oliven und feinen Gurken Terrina della casa con fegatini di pollo, con olive e cetriolini*
- La salade aux poulpes tièdes, chips de chorizo et pommes de terre**    12.50€  
*Salad with warm squid and Chorizo crisps and boiled potatoes - Salat mit warmen Tintenfisch und Chorizo Chips und gekochten Kartoffeln - insalata tiepida di polpo, chorizo patatine e patate bollite*
- Foie gras maison à la Cartagène accompagné de son chutney (pomme et abricot)**   15.50€  
*Home made foie gras accompanied with apple & apricot chutney - Hausgemachte Gänseleber mit Apfel-Aprikosen-Chutney - Foie gras fatto in casa accompagnato con chutney di mele e albicocche*
- La cassolette de st Jacques, fondue de poireaux, lard fumé, huile de truffe**   23.00€  
*St Jacques sautéed in garlic parsley on a fondue of leeks. Der poellon st Jacques in Provençale auf ihrem Fondue von Porrees - St Jacques saltati in aglio prezzemolo su una fonduta di porri*

## Les Oeufs









Eggs - Eierspeisen - Uova

- L'omelette minute nature salade de laitue**   8.00€  
*omelet served with green salad - omelett mit Kopfsalat - Frittata con contorno di lattuga*  
Supplément : jambon, champignon ou/et fromage 0.50€ par ingrédient  
*Supplement: Mushroom, ham or cheese – Zuschlag: Pilzt, Schinken oder Käse – Supplemento: funghi, prosciutto, formaggio*

 Sans Gluten (Gluten free)  Sans lactose (lactose free)  Sans fruits à coque (nut free)  
Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

## Les Poissons ( arrivage selon le marché)

Fish -Fischgerichte – Pesce

- La darne de Saumon grillée, sauce à l'aneth**   16.00€  
*Grilled salmon steak with tartare sauce - Gegrilltes Lachssteak mit Sauce Tartare – Salmone alla griglia con salsa tartara*
- Gigot de la mer à la provençale**   22.50€  
*Monkfish in Provençale sauce - Seeteufel in provenzalischer Sauce  
Rana pescatrice in salsa provenzale*
- La rouille de seiche provençale, accompagnée de son riz de camargue Pilaff**   15.50€  
*Provençal squid served with rice pilaf. Tintenfisch in mit Peperoni gewürzter Knoblauchsauce mit Reis-Pilau  
Seppioline alla provenzale con contorno di riso Pilaff*
- Les gambas sautées à la provençales ou flambées à l'anis**   19.80€  
*King prawns provençal or flambeed in Anise - Gebratene Riesengarnelen provenzalische Art oder flambeed in Anise - Scampi saltani alla provenzale o flambé in Anice*
- Le bar ou daurade royale (selon arrivage) grillé au fenouil et à l'huile d'olive**    21.50€  
*Bass or royal daurade (depending on delivery) with grilled fennel and olive oil. Barsch oder Dorade (je nach Vorrat), gegrillt mit Fenchel und Olivenöl. Brazino o orata (secondo) gli arrivi) alla griglia con finocchio e olio d'olive*

## Les Viandes et Volailles

Meat and Poultry - Fleisch und Geflügelgerichte - Carne e pollame

- L'entrecôte grillée au beurre Saint-Gillois**   17.50€  
*Grilled rib of steak with a saint Gillois butter - Gegrilltes Entrecôte mit Saint Gillois Butter - Entrecôte alla griglia con burro santo Gillois*
- Le boeuf (ou taureau) façon gardianne accompagné de son riz Pilaff**   14.50€  
*Camargue (gardianne) beef stew with Pilaff rice - Rind (oder Stier) nach Hirtenart mi Reis-Pilau  
Manzo (o toro) alla Gardianne, con contorno di riso Pilaf*
- L'entrecôte poêlée sauce Roquefort ou au poivre (vert ou Gris) maison**   20.50€  
*Rip steak sauteed in Roquefort, green or black pepper home made sauce - Rip Steak in Roquefort, grüne oder schwarze Pfeffer hausgemachte Sauce - Rip bistecca saltati a Roquefort, casa pepe verde o nero fatto salsa*
- Burger fait maison, bacon, oignons fondus, cheddar** 17.50€  
*Homemade hamburger with bacon, cooked onions, cheddar cheese - Hausgemachte Burger mit Speck, gekochte Zwiebeln, Cheddar-Käse – Hamburger fatto in casa con pancetta, cipola, il fromaggio cheddar*
- Le magret de canard sauce aux oignons doux.**   20.50€  
*Duck breast with a sweet onion sauce - Entenbrust mit süßer Zwiebelsauce - Petto d'anatra con salsa di cipolle dolce*
- Noisette d'agneau en croute de pain et son jus rôti** 22.50€  
*Lamb noisette in bread crust served with its jus - Lamm Noisette in Brotkruste und gerösteten Saft  
Rumore d'agnello in crosta di pane e succo arrostito*
- La côte de taureau grillée aux herbes de Provence (selon arrivage)** 23.50€  
*Grilled bull's rib with herbes de Provence (depending on supplies). Gegrilltes Stiersteak mit Kräutern der Provence (je nach Vorrat) Costata di toro aller erbe provenzale alla griglia*

 Sans Gluten (Gluten free)



Sans lactose (lactose free)



Sans fruits à coque (nut free)

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

# Les Légumes

*Vegetables - Vegetarische Speisen - Verdure*

<b>Les champignons sautés à la provençale</b>  	9,30 €
<i>Mushroom sauté provençal - Gebratene Pilze auf provenzalische Art - Funghi saltati alla provenzale</i>	
<b>Les pommes rissolées</b>   	5.50€
<i>Rissolees potatoes - Französische Bratkartoffeln - Patate saltate</i>	
<b>La salade de laitue</b>   	3,90 €
<i>Green salad - Kopfsalat - Insalata verde</i>	
<b>Les légumes du marché</b>  	6,80€
<i>Seasonal Vegetables - Gemüse von Schritten- verdure di passi</i>	
<b>Le riz de Camargue facon pilaf</b>  	5.50€
<i>Camargue Rice cooked the Pilaf way - Camargue-Reis Pilaw Weg- Camargue modo riso pilaf</i>	

# Les Fromages

*Cheeses - Käse – Formaggi*



<b>Le plateau de fromages assortis, la portion</b>  	8.50 €
<i>Cheese platter - Auswahl der Käseplatte - Assortimento di formaggi, porzione</i>	

## Menu enfant : 9.50 €

-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :

*Le steak haché grillé avec ses pommes rissolées*   

-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :



*La coupe glacée*  

-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :

*Avec un verre de jus d'orange ou coca*



## Menu enfant : 13.00 €

-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :

*Le filet de daurade (sébaste) à la crème*  

*accompagné de son riz de Camargue*


-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :


*La coupe glacée ou la crème caramel*  

-. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. : -. :

*Avec un verre de jus d'orange ou coca*

 Sans Gluten (Gluten free)

 Sans lactose (lactose free)

 Sans fruits à coque (nut free)

*Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter*

# ***M E N U du jour***

***10.90 € le plat du jour***

***13.90 € le menu 3 plats***

***15.60 € le menu 3 plats 1/4 vin***

*Servi le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés*

.....

## ***L'entrée du jour***

*ou*

*L'assortiment de crudités et charcuterie*

.....

## ***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  
accompagné de son riz de Camargue Pilaf*

.....

## ***Le dessert du jour***

*ou*

*La corbeille de fruits de saison*

*Ou*

*La coupe glacée (glace Horeca)*

*ou*

*La crème caramel maison*



**Sans Gluten (Gluten free)**



**Sans lactose (lactose free)**



**Sans fruits à coque (nut free)**

*Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter*

# ***Le Menu 20.50 €***

*La terrine maison aux foies de volailles avec ses petites crudités*

*ou*

*Chèvre chaud de pays, avec ses lardons sur son lit de salade*

*ou*

*La soupe de poissons maison et ses accompagnements  
(rouille, fromage râpé, croutons)*

— :

*La rouille de seiches provençale  
accompagnée de son riz de Camargue Pilaf*

*ou*

*La darne de saumon grillée, sauce ciboulette  
avec ses pommes rissolées et légumes du marché*

*ou*

*Le taureau ou bœuf façon gardianne(s.arriv.)  
accompagné de son riz de Camargue Pilaf*

*ou*

*Burger fait maison, bacon, oignons fondus, cheddar,  
avec ses pommes rissolées et légumes du marché*

— :

*Le plateau de fromages assortis (supplément 2€)*

— :

*La tarte maison aux fruits*

*Ou*

*La crème caramel*

*Ou*

*La Coupe glacée (glace Horeca)*



*Sans Gluten (Gluten free)*



*Sans lactose (lactose free)*



*Sans fruits à coque (nut free)*

*Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter*

# Le Menu Logis

26.50. €

- : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ :

*Tartare de bœuf, moules cuites, sablé parmesan, fromage frais*

*ou*

*La salade aux poulpes tièdes, chips de chorizo et pommes de terre*

*ou*

*La cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux, lard fumé, huile de truffe (sup 5.50 €)*

- : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ :

*Gigot de la mer à la provençale, accompagné  
de son riz de Camargue Pilaf*

*ou*

*L'émincé de magret de canard sauce aux oignons doux  
avec ses pommes rissolées et légumes du marché*

*ou*

*La pièce du boucher au beurre Saint-Gillois  
Avec ses pommes rissolées et légumes du marché*

: \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ :

*Le plateau de fromages*

: \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_ : \_

*La coupe Camarguaise (glace Horeca)*

*ou*

*La tarte maison aux fruits*

*ou*

*Crèmeux chocolat, mousse givrée au citron vert anis*



Sans Gluten (Gluten free)



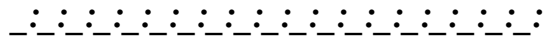
Sans lactose (lactose free)



Sans fruits à coque (nut free)

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

# M E N U 32.00 €



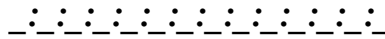
*Foie gras maison à la Cartagène accompagné de son chutney (pomme et abricot)*

*ou*

*La brandade de Nîmes, chorizo doux grillé dans son poêlon*

*ou*

*La cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux, lard fumé, huile de truffe (sup 5.50 €)*



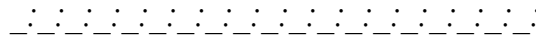
*Noisette d'agneau, en croute de pain aux herbes et son jus rôti,  
pommes rissolées et légumes du marché*

*ou*

*La côte de taureau grillé aux senteurs de la provence,  
pommes rissolées et légumes du marché*

*ou*

*Le bar grillé au fenouil et à l'huile d'olive  
pommes rissolées et légume du marché*



*Le plateau de fromages*



*Le dessert du moment*

*ou*

*Moelleux tiède au chocolat,  
avec sa glace pistache*