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

Les Entrées

Starters - Vorspeisen - Antipasti

Les entrées de saison ***selon marché et saison***

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

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 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 Provencale auf ihrem Fondue von Porrees - St Jacques saltati in aglio prezzemolo su una fonduta di porri

Tartare et Rilette de sardines ***10.60€***
Potted and tartare Sardine. Sardinen Tartar & Rillete von Sardinen– Tartare & Rillette di Sardine

Terrine de lapin a l estragon a l'asperge ***10.30€***
Rabbit terrine with asparagus and tarragon. Kaninchen-Terrine mit Spargel und Estragon – Terrina di coniglio con asparagi e dragoncello

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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

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

Dos de Bar Rôti au mini fenouil sauce aux aromates — ***21.50€***
Roasted seabass with mini fennels and aromatic sauce. Gebratener Seebarsch mit Mini-Fencheln und aromatischer Sauce.– Spigola arrosto con mini finocchi e salsa aromatica.

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

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

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

Burger fait maison, bacon, oignons fondus, fromage, avec sa garniture — ***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

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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

Les Légumes

Vegetables - Vegetarische Speisen - Verdure

Les pommes rissolées **5.50€**
Rissolees potatoes - Französische Bratkartoffeln - Patate saltate

La salade de laitue **3,90 €**
Green salad - Kopfsalat - Insalata verde

Les légumes du marché **6,80€**
Seasonal Vegetables - Gemüse von Schritten- verdure di passi

Le riz de Camargue facon pilaf **5.50€**
Camargue Rice cooked the Pilaf way - Camargue-Reis Pilaw Weg- Camargue modo riso pilaf

Les Fromages

Cheeses - Käse – Formaggi

Le plateau de fromages assortis, la portion **8.50 €**
Cheese platter - Auswahlaus der Käseplatte - Assortimento di formaggi, porzione

---

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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

Le Menu 20.90 €

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 à l aneth
avec sa garniture
ou
Le taureau ou bœuf façon gardianne(s.arriv.)
accompagné de son riz de Camargue Pilaf
ou
Burger fait maison, bacon, oignons fondus, fromage,
Avec sa garniture

_ :

Le plateau de fromages assortis (supplément 2€)

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

La tarte maison aux fruits
Ou
La crème caramel
Ou
La Coupe glacée (glace Horeca)

Prix net en euros service compris
La carafe d'eau est mise à disposition

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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

Le Menu Logis
29.90. €

Rillette et tartare de sardines
Ou
Terrine de lapin a l estragon a l'asperge
ou
La cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux, lard fumé

(sup 5.50 €)

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

Dos de Bar Rôti au mini fenouil sauce aux aromates
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
Ou
Noisette d'agneau, en croute de pain aux herbes et son jus rôti,
pommes rissolées et légumes du marché

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

Le plateau de fromages (sup2€)

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

La coupe Camarguaise (glace Horeca)
ou
La tarte maison aux fruits
ou
Le brownie aux noix de pecan maison

Prix net en euros service compris
La carafe d'eau est mise à disposition

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

La commande des entrées s'arrête à 14h.