

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



## Les Entrées

Starters - Vorspeisen - Antipasti

- 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 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*
- La brandade de Nîmes, chorizo doux grillé dans son poêlon  ** 14.90€  
*Cod Brandade from Nimes with Chorizo - Cod Brandade von Nimes mit Chorizo. Bacçalà da Nimes con chorizo*
- 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 salade aux crevettes et poulpes tièdes à l'huile d'olive et citron   ** 12.50€  
*Salad with warm squid in a basilic sauce and prawn - Lauwarmer Krakensalat mit Shrimps - Insalata con polipo tiepido e gamberetti*
- La salade provençale (salade, tomates, anchois, olives noires, oignons)   ** 8.80€  
*Mixed salad -, provenzalisch oder nach Art der Carmargue - Insalata, provenzale o della Camargue*
- 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*

## 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 au service du midi 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*
- 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

- La côte de taureau grillée aux herbes de Provence**    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*
- 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*
- 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 au service du midi 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 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)*

*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 au service du midi s'arrête à 14h.**

# *Le Menu Logis*

## *29.90. €*

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

*Ou*

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

*Ou*

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

*Ou*

*La salade aux Poulpes basilic, citron et ses crevettes*

*~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ :*

*Gigot de la mer à la provençale*

*avec 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 côte de taureau grillée aux herbes de Provence*

*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*

*Ou*

*Le bar grillé au fenouil et à l'huile d'olive*

*pommes rissolées et légume du marché*

*: ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ :*

*Le plateau de fromages (sup2€)*

*: ~ : ~ : ~ : ~ : ~ : ~ :*

*La coupe Camarguaise*

*ou*

*La tarte maison aux fruits*

*ou*

*Moelleux tiède au chocolat,*

*avec sa glace pistache*

*ou*

*Le dessert du moment*



*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 au service du midi s'arrête à 14h.**

# **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**

.....

## **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*

**La commande des entrées au service du midi s'arrête à 14h.**