

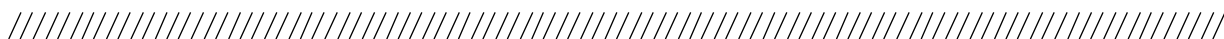
# RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

# CARTE



## LES ENTREES

<b>LA SOUPE DE POISSON MAISON***</b>	<b>7.00€</b>
Accompagné de rouille, fromage, et croustons	
<b>LA TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLE ET SES PETITES CRUDITÉS***</b>	<b>7.00€</b>
<b>LA TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE ENTIERE (8 tranches)***</b>	<b>20.00€</b>
<b>FOIE GRAS MAISON***</b>	<b>10.50€</b>
Accompagné de son chutney pomme et abricot	
<b>CASSOLETTE DE ST JACQUES</b>	<b>14.00€</b>
fondue de poireaux, lard fumé.	

## LES SALADES

	Petites	Grandes
<b>CREVETTES ET POULPES</b>	<b>6.50€</b>	<b>9.50€</b>
Salade, tomates, crevette, poulpes tièdes, huile d'olive, jus de citron et basilic		
<b>CHEVRE CHAUD</b>	<b>6.50€</b>	<b>9.50€</b>
Salade, tomates, Toast de chèvre chaud, cranberries, oignons frits		

## LES PLATS CHAUDS

<b>GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)***</b>	<b>10.00€</b>
Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	
<b>ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE***</b>	<b>10.00€</b>
Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	
<b>DOS DE BAR ROTI AU MINI FENOUIL</b>	<b>16.00€</b>
Sauce aux aromates	
<b>MEDAILLON DE VEAU DUROC</b>	<b>16.00€</b>
Cuisson basse température (10 heures), accompagné d'une fondue de tomate et sauce champignon, servi avec des pommes de terre rissolées	
<b>BURGER TRADITIONNEL MAISON</b>	<b>10.00€</b>
(steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	
<b>TACOS FACON CAESAR SALADE</b>	<b>10.00€</b>
cuisse de Poulet, Salade, parmesan, sauce Caesar salade, accompagné de pomme de terre rissolée	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES***</b>	<b>4.50€</b>
<b>RIZ DE CAMARGUE PILAF***</b>	<b>3.50€</b>

## POUR LES ENFANTS

<b>NUGGETS MAISON</b>	<b>7.00€</b>
pomme de terre rissolées et légumes	

**\*\*\* Plats qui peuvent être livrés chaud prêt à manger, ou froid et facilement réchauffable**

## DESSERTS

<b>DESSERT DU CHEF</b>	<b>4.00€</b>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGE</b>	<b>4.00€</b>
<b>CREME CARAMEL MAISON</b>	<b>4.00€</b>
<b>GRAND PROFITEROLE SAUCE CHOCOLAT</b>	<b>6.00€</b>
Glace vanille	
<b>PARFAIT GLACEE CITRON</b>	<b>6.00€</b>
cerise aux épices douces, glace Pistache	
<b>NOUGAT GLACE</b>	<b>6.00€</b>

## MENU DE LA SEMAINE 17.00€

<b>ENTREE DE LA SEMAINE</b>	<b>6.50€</b>
<b>PLAT DE LA SEMAINE</b>	<b>10.00€</b>
<b>DESSERT DE LA SEMAINE</b>	<b>4.00€</b>

## BOISSONS ALCOOLISEES

VINS ROUGES	37.5cl	50cl	75cl
<b>Château Mourgues du Grès</b>		<b>12.50€</b>	<b>16.00€</b>
Costière de Nimes			
VIN BLANC			
<b>Mourgues du grés</b>		<b>12.50€</b>	<b>16.00€</b>
Costière de Nimes			
VINS ROSÉS			
<b>Or et de Gueules « Les Cimels »</b>		<b>12.00€</b>	<b>15.00€</b>
Costière de Nimes			

## COCKTAILS (15 cl)

<b>Mojito maison</b>	<b>6.00€</b>
<b>GAO (Gin Liqueur d'Abricot et Jus d'orange)</b>	<b>6.00€</b>

## BOISSONS NON ALCOOLISEES

<b>COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, LIMONADE (33CL)</b>	<b>1.90€</b>
<b>ORANGINA, SCHWEPES (25CL)</b>	<b>1.90€</b>
<b>LES JUS (orange, abricot, pomme, raisin, ananas, tomate)</b>	<b>1.90€</b>
<b>COCA COLA, LIMONADE, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME (1L OU PLUS)</b>	<b>2.90€</b>
<b>EAU DE SOURCE (1.5L)</b>	<b>1.50€</b>

**Pour toute commande veuillez contacter le 04.66.87.31.93**

**A emporter tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Livraison possible à partir de 20€ sous réserve de disponibilité**