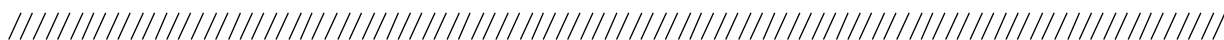


RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille
04.66.87.31.93
contact@hotel-le-cours.com

CARTE



LES ENTREES

BALLOTINE DE VOLAILLE** Choux et noix, chutney de courge	7.00€
PIQUILLOS FARCIS A LA BRANDADE DE MORUE**	9.90€
CHEVRE CHAUD RATATOUILLE*** Confit aux olives	7.00€
TABOULE AUX FRUITS SERCS, MOZZARELLA** Et relish câpre citron	7.00€
GASPACHO BETTERAVE CARDAMONE** Salade d'Orange Avocat	7.00€
COURGETTE FARCIE A LA BROUSSE ET EPINARDS** Purée de Tomates séchées	7.00€

LES PLATS CHAUDS

GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)** Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	10.00€
ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE** Accompagnée de son riz de Camargue pilaff	10.00€
CASSOLETTE DE LOTTE ET GAMBAS** Artichauts tomates et citron confits	16.00€
SUPREME DE POULET EN CUISSON DOUCE** Crème de Chorizo et tomate, Epeautre façon paella	10.00€
EPAULE DE PORCELET CONFITE** Piperade de légumes	10.00€
QUASI DE VEAU ROTI** Polenta et échalotes confites	16.00€
CUISSE DE CANARD A L'ORANGE** Pomme de terre rissolées	10.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE RISSOLÉES**	4.50€
RIZ DE CAMARGUE PILAF**	3.50€

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

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHE pomme de terre rissolées et légumes	7.00€
---	-------

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE	4.00€
CREME CARAMEL MAISON	4.00€
NOUGAT GLACE	6.00€

BOISSONS ALCOOLISEES

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

BOISSONS NON ALCOOLISEES

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

Pour toute commande veuillez contacter le 04.66.87.31.93

Livraison possible à partir de 20€ sous réserve de disponibilité