

# 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>10.10€</b>
Accompagné de rouille, fromage, et croutons	
<b>LA TERRINE MAISON</b>	<b>11.00€</b>
aux foies de volaille et ses petites crudités	
<b>MAKI DE FOIE GRAS</b>	<b>15.50€</b>
Salade de Lentille et Mangues	
<b>ENTREE DU MOMENT</b>	<b>10.50€</b>
<b>PIQUILLOS FARCIS A LA BRANDADE DE MORUE</b>	<b>14.90€</b>
<b>CREME RENVERSEE DE CHAMPIGNON</b>	<b>14.90€</b>
Au caramel de Porto, Velouté de champignon et ses Giroles	

## LES SALADES

	Petite	Grande
<b>PROVENCALE</b>	<b>6.50€</b>	<b>9.50€</b>
salade, tomates, anchois, olives noires, oignons		
<b>CHEVRE CHAUD</b>	<b>6.50€</b>	<b>10.50€</b>
Salade, tomates, Toast de chèvre chaud, raisin sec, oignons frits		

## LES POISSONS

<b>ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE</b>	<b>15.50€</b>
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
<b>GIGOT DE LA MER</b>	<b>21.50€</b>
Tronçon de lotte, sauce aux oignons doux, des d'artichauds et de tomates, servi avec du riz pilaff	

## LES VIANDES

<b>GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)</b>	<b>15.50€</b>
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
<b>PLAT DU MOMENT</b>	<b>16.90€</b>
<b>BURGER TRADITIONNEL MAISON</b>	<b>15.90€</b>
(Steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	
<b>PALERON DE VEAU TRUFFE RAPEE</b>	<b>22.50€</b>
cuit en basse température, jus soubisé, servi avec des pommes de terre rissolées	
<b>COTE DE TAUREAU GRILLEE</b>	<b>23.50€</b>
Aux herbes de Provence, pomme de terre rissolée, et légumes	

## LES OEUFS

<b>L'OMELETTE MINUTE NATURE</b>	<b>8.00€</b>
Accompagné d'une salade verte	
<b>Supplément : jambon (0.50€), fromage (0.50€),</b>	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>POMME DE TERRE RISSOLEE</b>	<b>5.50€</b>
<b>SALADE VERTE</b>	<b>3,90€</b>
<b>LEGUMES DU MARCHE</b>	<b>6,80€</b>
<b>RIZ DE CAMARGUE PILAFF</b>	<b>5.50€</b>

## POUR LES ENFANTS

<b>MENU ENFANT VIANDE</b>	<b>9.50€</b>
Steak haché avec ses pommes de terre	
Ou Gardianne de taureau, et riz de Camargue pilaf	
La Coupe glacée	
<u>Une boisson au choix</u> : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	
<b>MENU ENFANT POISSON</b>	<b>13.00€</b>
Filet de poisson accompagnée de son riz de Camargue	
La Coupe glacée ou la crème caramel	
<u>Une boisson au choix</u> : jus d'orange, coca, sirop ou limonade	

## LES DESSERTS

<b>L'ASSIETTE DE FROMAGE DU CHEF</b>	<b>6.90€</b>
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b>	<b>7.90€</b>
<b>LA CREME CARAMEL A L'ORANGE DU CHEF</b>	<b>6,50€</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT (10 min de cuissons)</b>	<b>9,20€</b>
Cœur au caramel beurre sale	
<b>LA CORBEILLE DE FRUITS</b>	<b>4,00€</b>
<b>PARFAIT GLACEE CITRON</b>	<b>8.50€</b>
Coulis de cerise aux épices douces, glace Pistache	
<b>LES GLACES OU SORBETS</b>	
- 2 PARFUMS AU CHOIX	<b>4.70€</b>
- 3 PARFUMS AU CHOIX	<b>6.70€</b>
<b>LE CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS</b>	<b>8.50€</b>
<b>COUPE CAMARGUAISE</b>	<b>8.80€</b>
2 boules vanilles, liqueur de Camargue et chantilly	
<b>COUPE WILLIAMINE</b>	<b>8.80€</b>
2 boules de sorbet poire, williamine (liqueur de poire)	
<b>COUPE COLONEL</b>	<b>8.80€</b>
2 boules de sorbet citron, vodka	

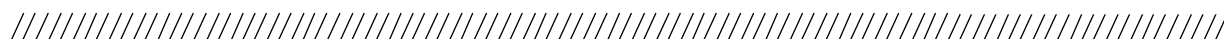
# RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

# CARTE



## MENU TRADITIONNEL

21.90€

Terrine maison aux foies de volailles avec ses  
petites crudités

ou

L'entrée du moment

ou

La soupe de poisson maison accompagnée de  
rouille, fromage râpé, croutons



La rouille de seiches provençale  
accompagnée de son riz de Camargue pilaf

ou

Le plat du moment

ou

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



Dessert du moment

Ou

La crème caramel à l'orange du chef et son biscuit

Ou

2 boules de glaces au choix

## MENU LOGIS

2 plats au choix

27.90€

*(entrée/plat ou plat/dessert)*

3 plats aux Choix

32.50€

Maki de Foie gras et Magret fumé, Salade de Lentille et  
Mangues

Ou

Crème renversée de champignon au caramel de Porto,  
Velouté de champignon et ses Giroles

Ou

Piquillos farcis à la brandade de Morue



Cote de taureau grillée aux herbes de Provence, pomme  
de terre rissolée, et légumes

Ou

Gigot de la mer (tronçon de lotte)

servi avec du riz pilaf

Ou

Paleron de veau truffe râpée cuit en basse température,  
jus soubisé, servi avec des pommes de terre rissolées



La coupe glacée arrosée de liqueur camarguaise et  
chantilly

Ou

Parfait Glacée Citron, cerise aux épices douces, glace  
Pistache

Ou

Fondant au chocolat, cœur au caramel beurre salé *(à  
commander au début de votre repas)*

Ou

L'assiette de fromage du chef

## MENU DU JOUR (Servi le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés)

Plat du jour: 11.90€

Menu 3 plats: 14.90€

menu 3 plats & 1/4 vin: 16.90€

L'entrée du jour	Le plat du jour avec sa garniture ou La gardianne de taureau ou bœuf (selon arrivage) accompagnée de son riz de Camargue pilaf ou La rouille de seiches provençale accompagnée de son riz de Camargue Pilaf	Le dessert du jour ou La corbeille de fruits de saison Ou La coupe glacée
------------------	---	--

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

*Prix net en euros, service et Taxes comprises  
La carafe d'eau est mise à disposition*