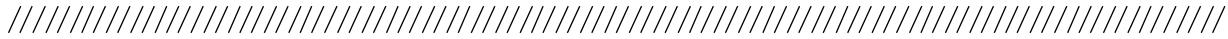


RESTAURANT LE COURS

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

CARTE



LES ENTREES

LA SOUPE DE POISSON MAISON	10.10€
Accompagné de rouille, fromage, et croutons	
LA TERRINE MAISON	11.00€
aux foies de volaille et ses petites crudités	
MAKI DE FOIE GRAS	15.50€
Salade de Lentille et Mangues	
ENTREE DU MOMENT	10.50€
GASPACHO D'ASPERGES	14.90€
pâte sablée parmesan, Salsa de Mangue et Piment	

LES SALADES

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

LES POISSONS

ROUILLE DE SEICHE PROVENÇALE	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
FILET DE DAURADE	21.50€
fenouil en déclinaison, jus à la poutargue	

LES VIANDES

GARDIANNE DE BOEUF (OU TAUREAU)	16.50€
Accompagnée de son riz de Camargue pilaf	
PLAT DU MOMENT	16.90€
BURGER TRADITIONNEL MAISON	15.90€
(Steak haché, tomate, oignon salade, bacon, sauce cocktail, pain bun) accompagné de pomme de terre rissolée	
ROULEAUX D'EPAULE D'AGNEAU	21.50€
au cumin Chutney de Courge Butternut et sa garniture	
FILET DE CANARD SNACKEE	20.50€
balsamique de fruits rouges et sa garniture	

LES OEUFS

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

POUR LES ENFANTS

MENU ENFANT VIANDE	9.50€
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	
MENU ENFANT POISSON	13.00€
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

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

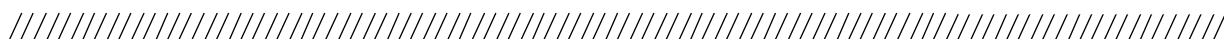
RESTAURANT LE COURS

10 Avenue Francois Griffeuille

04.66.87.31.93

contact@hotel-le-cours.com

CARTE



MENU TRADITIONNEL

22.90€

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

33.00€

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

Ou

Gasacho d'Asperges, pâte sablée parmesan, Salsa de
Mangue et Piment

Rouleaux d'Epaule d'Agneau au Cumin, Chutney de
Courge Butternut et sa garniture

Ou

Filet de canard snackée, balsamique de fruits rouges et sa
garniture

Ou

Filet de daurade, fenouil en déclinaison, jus à la
poutargue

La coupe glacée arrosée de liqueur camarguaise et
chantilly

Ou

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

Ou

L'assiette de fromage du chef

Ou

Parfait glacé au Frangelico, cookie noisette

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*