

LA CARTE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour

Plat du jour

18€

Entrée / Plat du jour ou

Plat du jour / Dessert

25€

Entrée / Plat du jour / Dessert

30€

Entrée

Tomates Bio de chez Jérôme,
Oignon doux & Basilic

PLAT DU JOUR

Dessert

Mousse au chocolat

LA CARTE

À LA DÉCOUPE

Jambon "Maison Millas" 16€/150g
affiné 12 mois

Assortiment de salaisons de 21€/200g
la "Maison Millas"

GRIGNOTHÈQUE

Jambonneau "Maison Millas" 10

Pâté de foie "Maison Millas" 9

Tielle "René Dassé" à Mèze 18

Stracciatella "Perla Bianca" 10

Brandade de Morue "La Nimoise" 11

Croquettes de jambon 9

Houmous 7

Crevettes sauvages de 9
Méditerranée en persillade

ENTRÉES

Carpaccio de Filet de Boeuf race 14
à Viande taillé minute, Vinaigrette
Miso-Yuzu

Tomates Bio de chez Jérôme, 7
Oignon doux & Basilic

Piquillos farcis à la Brandade 12
"La Nîmoise", huile d'olive du Mas
Palat

PLATS

Moules cuites à la braise, Vinaigrette 24
vierge, Pommes de terres confites,
Mayonnaise piquillos

Surprise de cochon grillée, 28
Caponata, Emulsion à l'ail confit

Salade Iceberg, Pélardon pané, 18
Vinaigrette César

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon
végétal et accompagnées de frites maison,
d'une sauce béarnaise et de son bol de salade.

LE CHARIOT

*Un chariot vous est présenté à
table avec une sélection de
fromages et de desserts
maison*

Fromages de "L'Esplanade 10
des fromages"

Dessert 9

Glaces de la "Chocolaterie 4
du Blason"

Café gourmand 12



Origine des viandes : France

Pour toutes demandes
particulières, n'hésitez pas à nous
demander

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris