

Nos vins du mois servis au verre



	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
<i>IGP Cévennes 2021, (Chardonnay/Viognier), Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>AOC Costières de Nîmes, sélection du moment</i>	6	18	30
<i>AOC Côtes du Jura 2020, Chardonnay Chevassu F.</i>	7	21	35
<i>AOC Bourgogne 2021, Couvent des Jacobins, Jadot</i>	8	24	40
<i>AOC Cerons 2009 (liquoreux) Château Haura</i>	7	21	35
ROSÉ			
<i>IGP Cévennes 2022, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>AOC Languedoc Pic St Loup, les Augustins</i>	5	16	25
ROUGES			
<i>IGP Cévennes 2019, (Merlot), Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>IGP Cévennes 2021, Sérine, Domaine Berguerolles</i>	6	18	30
<i>AOC Costières de Nîmes, sélection du moment</i>	6	18	30
<i>AOC Pic St Loup 2021, le Gamin, les Augustins</i>	6	18	30
<i>AOC Moulin à Vent 2020, Château des Jacques</i>	7	21	35
<i>AOC Coteaux Bourguignons 2021, L. Jadot</i>	6	18	30

Menu Estival

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 31,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Terrine aux foies de volaille et au foie gras

Chicken livers terrine with duck's liver

Anchoïade de légumes et son bouquet de crevettes

Vegetable and shrimps with anchovy sauce



Lotte braisée à la crème d'huitres

Braised monkfish with oysters cream

Epaule d'agneau rôtie à l'ail frit

Roasted shoulder of lamb with fried garlic

Volaille de Bresse à l'estragon

Roasted chicken from Bresse with tarragon sauce



Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)
dessert to choose à la carte cheese plate (with extra charge 4€)

Formule Déjeuner*

Lunch menu

16,00€

Entrée du jour + Plat du jour
+ 1 verre de vin

starter of day + main course of day
+ 1 glass of wine

* excepté les jours fériés et le samedi

Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Gaspacho glacé aux légumes croquants,
croûtons à la tapenade

Iced gazpacho with crisp vegetables and croûton with olive puree

Jambon du Mont Pilat (Maison Deculty), pan con tomate

Ham from Mont Pilat, bread and tomato



Seiche rôtie et son tian provençal

Roast cuttle fish with vegetables

Aubergine farcie aux senteurs de basilic

Stuffed eggplant with basil aroma

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé

Broiled pig's trotters from Beauregard farm



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

Crêpes au coulis d'agrumes

Pancakes with orange sauce

Suggestion du pâtissier

Day's pastry

Menu du Péquêt

Children's menu 13,00€

Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin
de M. et Mme AUVERGNE
à Saint Maurice

Pour patienter Appetizers



Le pot de tapenade maison à partager	5,50
<i>Home made olive puree to share</i>	
Sardines à l'huile d'olive	7,00
<i>Sardine in olive oil</i>	
Rosette de la Maison Duculty (Mont Pilat)	5,00
<i>Sausage from Mt Pilat</i>	



Entrées Starters

Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
<i>(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa)</i>	
<i>cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)</i>	
Jambon ibérique de Cebo Campo (<i>les 50 g</i>)	13,00
<i>Spanish ham from cebo campo</i>	
Moules au beurre persillé	9,00
<i>Gratinated mussels with butter and parsley</i>	
Salade de la mer (<i>repas</i>) (moules, poulpes, saumon, gambas)	15,00
<i>Seafood salad (mussels, octopus, salmon, gambas)</i>	
Saumon cru mariné à l'aneth	12,00
<i>Marinated salmon with dill</i>	
Flan de chèvre en salade	7,00
<i>Goat cheese flan with salad</i>	
Oeufs durs mayonnaise	5,00
<i>Hard boiled eggs with mayonnaise sauce</i>	
Harengs pomme à l'huile	8,00
<i>Bismarck herring with potatoes</i>	
Cassolette d'escargots en persillade	11,00
<i>Snails with butter and parsley</i>	
Entrée au choix du menu Terroir	7,00
<i>Starter from menu Terroir</i>	
Entrée au choix du menu du Mois	9,00
<i>Starter from menu du Mois</i>	

Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce, servie avec salade verte Home made brandade of salt cod, served with green salad	16,00
Pavé de morue sauce aïoli Salt cod with aïoli sauce	18,00
Gambas poêlées au piment d'Espelette Big prawns with spelette piment sauce	17,00
Poissons nobles selon arrivage..... demandez à notre équipe Ask the waiters to know the arrivals...	



Plat au choix du menu Terroir <i>Starter from menu Terroir</i>	14,00
Plat au choix du menu du Mois <i>Starter from menu du Mois</i>	20,00



Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé broiled pig's trotters from the Beauregard farm	14,00
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne Small chitterlings sausage with mustard	15,00
Tête de veau sauce gribiche Calf's head with sauce gribiche	14,00
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade Calf's liver with chopped parsley and garlic	24,00
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) Tartare steak «Aubrac» 200gr	17,00
Filet de bœuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	29,00
Tournedos aux morilles ou Rossini..... Filet mignon with morels or duck's liver pie	33,00

**Nos pièces
de viandes maturées**
(3 à 4 semaines)

Servies avec des pommes frites fraîches
Served with french fried potatoes

Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g) Grilled rump steak "Aubrac" (200g)	22,00
Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg) Rib of beef «Salers» from cantal farm (1kg)	65,00



© photo KARIMA.M