

Nos vins du mois servis au verre



	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
<i>IGP Cévennes 2021 (Chardonnay/Viognier) Les Capelans, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>IGP Val de Montferrand 2021, Joseph, Augustins</i>	6	20	30
<i>AOC Costières de Nîmes 2022, sélection du moment</i>	6	20	30
<i>AOC Côtes du Roussillon 2022, Château de Rey</i>	5	16	25
<i>AOC Bourgogne 2021, Couvent des Jacobins, Jadot</i>	8	24	40
<i>AOC Alsace 2016, Gewurztraminer, Vendanges tardives, Bott Frères</i>	10		
ROSÉ			
<i>AOC Costières de Nîmes, sélection du moment</i>	5	16	25
ROUGES			
<i>IGP Cévennes 2021, (Merlot), Le Roc, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>IGP Oc 2019, C de Charline (Cinsault), F. Mezy</i>	8	24	40
<i>IGP Coteaux de Pont du Gard 2020, Cuvée Massay (grenache, Syrah), Tardieu Ferrand</i>	6	20	30
<i>AOC Costières de Nîmes 2018, la Sommelière, Château de Campuget</i>	6	20	30
<i>AOC Saumur Champigny 2020, Château du Hureau</i>	7	22	35
<i>AOC Lalande de Pomerol 2021, Château la Croix Chaigneau</i>	7	22	35

Menu d'Octobre

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 31,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Velouté de cèpes et sa quenelle de volaille

Soup of flat mushrooms with chicken dumpling

Tartare de saumon au yuzu et à l'aneth

Salmon tartare with yuzu and dill



Escalope de loup aux fruits de mer

Scallop of seabass with seafood

Cuissot de porcelet caramélisé à l'orange

Leg of pork with orange sauce

Grenadin de veau à la crème de morilles

Small scallop of veal with morels 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 Pèquét

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

Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Salade de lentilles du Puy au hareng fumé

Salad of lentils with smoked herring

Papeton de courge aux copeaux de poitrine
séchée du Mont Pilat

Vegetable marrow with belly of pork



Gratin de poissons sauce pêcheur

Gratinated fishes with fish sauce

Hampe de bœuf français à la crème de béarnaise

French beef-steak with bearnaise cream

Tête de veau sauce Gribiche

Calf's head with sauce Gribiche



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

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>	



© photo KARIMA M



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>	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Gorichon)	14,00
<i>6 oysters N°3 from Marennes</i>	
Moules au beurre persillé	9,00
<i>Gratinated mussels with butter and parsley</i>	
Saumon cru mariné à l'aneth	12,00
<i>Marinated salmon with dill</i>	
Salade aux gésiers de canard	9,00
<i>Salad of duck's gizzard</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 16,00
Home made brandade of salt cod, served with green salad

Pavé de morue sauce aïoli 18,00
Salt cod with aïoli sauce

Gambas poêlées au piment d'Espelette 17,00
Big prawns with espelette piment sauce

Poissons nobles selon arrivage..... demandez à notre équipe
Ask the waiters to know the arrivals...



Plat au choix du menu Terroir Starter from menu Terroir 14,00

Plat au choix du menu du Mois Starter from menu du Mois 20,00



Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé 14,00
broiled pig's trotters from the Beauregard farm

Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne 15,00
Small chitterlings sausage with mustard

Tête de veau sauce gribiche 14,00
Calf's head with sauce gribiche

Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade 24,00
Calf's liver with chopped parsley and garlic

Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) 18,00
Tartare steak «Aubrac» 200gr

Entrecôte (France) (250g) 29,00
Sirloin steak (France) (200g)

Filet de bœuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) 29,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce

Tournedos aux morilles ou Rossini 33,00
Filet mignon with morels or duck's liver pie

**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) 22,00
Grilled rump steak "Aubrac" (200g)

Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg) 65,00
Rib of beef «Salers» from cantal farm (1kg)



© photo KATIMA M

Nos fromages - Assorted cheese - 10,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés
en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque



Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
<i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	
Poire pochée aromatisée à la cannelle et à la badiane	7,00
<i>Poached pear with cinnamon and anise</i>	
Suggestion du pâtissier	6,00
<i>Day's pastry</i>	
Vacherin aux marrons	6,00
<i>Chetsnuts vacherin</i>	
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
<i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
<i>Pancakes with orange sauce</i>	
Crème brûlée à la vanille	7,00
<i>Custard with vanilla</i>	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
<i>Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
<i>Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
<i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Colonel	8,50
<i>Lemon sherbet with vodka</i>	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
<i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	



Apéritifs

Cocktail maison	9,00
<i>(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)</i>	
Spritz	11,00
Muscat de Rivesaltes, Château de Rey	6,00
Banyuls ou Maury	6,00
Banyuls ou Maury hors d'âge	10,00
Kir ou Communard	4,00
Myro <i>(vin rosé, crème de myrtilles)</i>	4,00
Suze, Campari, Martini	4,00
Pastis 51, Ricard	4,00

Manzanilla	5,00
Américano maison	5,50
Coupe de Bulle	
de Blanquette de Limoux <i>(10cl)</i>	5,00
Coupe de champagne <i>(10cl)</i>	10,00
Kir royal	12,00
Porto 10 ans d'âge	10,00
Scotch	7,00
Bourbon, Jack Daniels	8,00
Single malt 10 ans d'âge	12,00

Vins de desserts - Our desserts wines

Cartagène de Patrick Auvergne (St Maurice de Cazevielle)	4,00
AOC Muscat de Rivesaltes, Château de Rey	6,00
AOC Banyuls rimage, Caves de l'Etoile	6,00

AOC Banyuls grand cru doux paillé hors d'âge, Caves de l'Etoile	10,00
AOC Maury, sélection du moment	6,00
AOC Maury 15 ans d'âge	10,00

Digestifs (4cl)

Marc de Banyuls	7,00
Cognac VSOP	9,00
Cognac XO	13,00
Bas Armagnac VSOP Ch. de Laubade	9,00
Bas Armagnac hors d'âge Ch. de Laubade	13,00
Marc de Bourgogne égrappé	8,00
Calvados 3 ans d'âge	8,00

Rhums :

Rhum agricole blanc MSE <i>(Martinique)</i>	10,00
Havana club 7 ans <i>(Cuba)</i>	10,00
Fortin Heroica <i>(Paraguay)</i>	10,00
Depaz hors d'âge XO <i>(Martinique)</i>	12,00
Rhum Agricole Trois Rivières <i>(Martinique)</i>	12,00
La Mauny Rhum agricole,	
Le Nouveau Monde <i>(Martinique)</i>	19,00

Liqueurs :

Chartreuse Verte et Jaune	8,00
Chartreuse Cuvée du Centenaire	10,00
Chartreuse Verte VEP	13,00
Autres Liqueurs :	7,00

Cointreau, Grand Marnier, Bailey's,
Génépi des Pères Chartreux, Limoncello,
Marie Brizard, Get 27, Get 31

Eaux de vie d'Alsace :

Poire williams, framboise, kirsch, quetsche, mirabelle, marc de Gewurztraminer	8,00
---	------

A la pression Bière d'Alsace, Meteor 3,50

Jus de fruits, sodas 3,50

Jus d'orange, de tomate, de pomme,
de raisins, d'abricot,
Sodas

Eaux minérales

1/2 litre litre

Vittel, eau de Perrier	4,00	6,00
Chateldon	7,00	

Boissons chaudes

Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné Coffee	2,50
Capuccino	5,50
Café gourmand The greedy coffee	7,00
<i>(supplément 2,5€ pour le menu du mois)</i>	
Café gascon (Armagnac, café, chantilly)	10,00
Armagnac, coffee, whipped cream	

Infusion, Thé de Ceylan 3,00