



Wine Bar

"Le Cheval Blanc"

Michel Hermet
Maître Sommelier

Entrées Starters

Le pot de tapenade maison à partager <small>Home made olive puree to share</small>	5,50
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty) <i>(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa)</i> <small>Cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)</small>	13,00
Jambon ibérique de Cebo Campo <i>(les 50 g)</i> <small>Spanish ham from cebo campo</small>	13,00
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Gorichon) <small>6 oysters N°3 from Marennes</small>	14,00
Moules au beurre persillé <small>Gratinated mussels with butter and parsley</small>	9,00
Salade aux gésiers de canard <small>Salad of duck's gizzard</small>	9,00
Flan de chèvre en salade <small>Goat cheese flan with salad</small>	7,00
Oeufs durs mayonnaise <small>Hard boiled eggs with mayonnaise sauce</small>	5,00
Harengs pomme à l'huile <small>Bismarck herring with potatoes</small>	8,00
Cassiolette d'escargots en persillade <small>Snails with butter and parsley</small>	11,00



Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce, servie avec salade verte <small>Home made brandade of salt cod, served with green salad</small>	16,00
Pavé de morue sauce aioli <small>Salt cod with aioli sauce</small>	18,00
Gambas poêlées au piment d'Espelette <small>Big prawns with spelette piment sauce</small>	17,00

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

Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beaugard grillé <small>broiled pig's trotters from the Beaugard farm</small>	15,00
Andouillette de la ferme Beaugard sauce moutarde à l'ancienne <small>Small chitterlings sausage with mustard</small>	16,00
Tête de veau sauce gribiche <small>Calf's head with sauce gribiche</small>	15,00
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade <small>Calf's liver with chopped parsley and garlic</small>	22,00
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) <small>Tartare steak «Aubrac» 200gr</small>	18,00
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) <small>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</small>	29,00
Tournedos aux morilles ou Rossini <small>Filet mignon with morels or duck's liver pie</small>	35,00
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g) <small>Grilled rump steak "Aubrac" (200g)</small>	22,00

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque

Nos fromages - Assorted cheese - 10,00€

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



TÉL. 04 66 76 19 59
www.winebar-lechevalblanc.com

FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 23^H
Prix nets en euros service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Menu d'Avril à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Céleri en remoulade à la pomme et au crabe

Celery with apple and crab

ou

Tarte fine aux asperges, parmesan et coppa du Mont Pilat

Asparagus pie with parmesan and coppa

Dos de cabillaud "skrei" sauce vierge

Codfish "skrei" with olive oil sauce

ou

Suprême de volaille de Bourg en Bresse au romarin et à la polenta

Chicken from Bresse with rosemary and polenta

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

Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Crème froide d'endive et de poire et sa tartinette au bleu d'Auvergne

Soup of brussels chicory and pear, slice of bread with blue cheese

ou

Houmous au sésame et hareng

Chick-peas puré with sesame and herring

Tête de veau sauce Gribiche

calf's head with Gribiche sauce

ou

Paleron de bœuf sauce Châteaubriand

Braised beef with Chateaubriand sauce

Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly

Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier

Day's pastry

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 Péquélet

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

Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
<small>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</small>	
Orange et clémentine au coulis de fruit de la passion	7,00
<small>Orange et Clémentine with passion gravy</small>	
Suggestion du pâtissier Day's pastry	6,00
Vacherin aux marrons Chetsnuts vacherin	7,00
Nougat glacé au coulis de framboise Ice nougat with raspberries sauce	6,00
Crêpes au coulis d'agrumes Pancakes with orange sauce	6,00
Crème brûlée à la vanille Custard with vanilla	7,00
Baba au Rhum Sponge cake steeped un rum	8,00
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
<small>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</small>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
<small>Ice cream (anise, lavender, honey)</small>	
Profiteroles au chocolat chaud Profiteroles with chocolate sauce	9,00
Colonel Lemon sherbet with vodka	8,50
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
<small>Armagnac, coffee, whipped cream</small>	

Nos vins du mois servis au verre

	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
IGP Cévennes 2021 (Chardonnay/Viognier) Vignoble Michel Hermet	4	13	20
IGP Val de Montferrand 2021, Joseph, Les Augustins	6	20	30
AOC Côtes du Rhône 2022, Domaine Grand Romane	5	16	25
AOC Cheverny 2021, Tradition, Domaine Sauger	6	20	30
AOC Hautes Côtes de Beaune 2022, Rollin Père et Fils	6	20	30
AOP Colloure 2022, Les Toiles Fauves, Cave de l'Etoile	6	20	30
AOC Limoux 2019, Clocher de Saint-Sernin (chardonnay)	8	24	40
ROSÉ			
AOC Pic Saint-Loup 2022, les Bambins, les Augustins	5	16	25
AOC Tavel 2022, Domaine Maby	5	16	25
ROUGES			
AOC Beaujolais Villages 2023, Joseph Drouhin	5	16	25
VDP du Gard 2021, Rive droite, Domaine Mont-Olivet	5	16	25
VDP Vaucluse 2019, Domaine des Tours	6	20	30
AOC Costières de Nîmes 2019, Les Terrasses d'Hortense	6	20	30
AOP Languedoc Pézenas 2019, Six Rats Noirs, Comte de Floris	6	20	30
AOC Lirac 2020, Marie Jausset, Clos du Mont Olivet	8	24	40
VINS DOUX NATURELS			
Muscat de Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio	6	-	-
Banyuls Rimage, Caves de l'Etoile	6	-	-
Banyuls Hors d'Age, Doux Paillé	10	-	-
Maury, Domaine des Soulanes	6	-	-
Maury 15 ans d'Age, Domaine des Soulanes	10	-	-
Rivesaltes Hors d'Age, Cave de Tautavel	8	-	-



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.