

## Entrées Starters

A partager ou pas ...

Le pot de tapenade maison .....5,50 <i>Home made olive puree to share</i>	
Rillettes de canard de la ferme du Gubernat .....5,00 <i>Duck's rillettes</i>	
La boite de sardines "Les Pitchounettes" les Belles de Marseille .....7,00 <i>Sardines "Les Pitchounettes" Les Belles de Marseille"</i>	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty) .....13,00 (Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa) <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 (Pattedoie) .....14,00 <i>6 oysters N°3 from Marennes</i>	
Moules au beurre persillé .....9,00 <i>Gratinated mussels with butter and parsley</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 <i>Starter from menu Terroir</i> .....7,00	
Entrée au choix du menu du Mois <i>Starter from menu du Mois</i> .....9,00	



## Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé .....15,00 <i>broiled pig's trotters from the Beauregard farm</i>	
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne .....16,00 <i>Small chitterlings sausage with mustard</i>	
Tête de veau sauce gribiche .....15,00 <i>Calf's head with sauce gribiche</i>	
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade .....24,00 <i>Calf's liver with chopped parsley and garlic</i>	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) .....18,00 <i>Tartare steak «Aubrac» 200gr</i>	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) .....29,00 <i>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</i>	
Tournedos aux morilles ou Rossini .....35,00 <i>Filet mignon with morels or duck's liver pie</i>	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g) .....22,00 <i>Grilled rump steak "Aubrac" (200g)</i>	
Côte de bœuf "Salers" de la ferme du Cantal (850g) .....70,00 <i>Rib of beef "Salers" (850g)</i>	

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



## Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce, servie avec salade verte .....16,00 <i>Home made brandade of salt cod, served with green salad</i>	
Pavé de morue sauce aioli .....18,00 <i>Salt cod with aioli sauce</i>	
Gambas poêlées au piment d'Espelette .....17,00 <i>Big prawns with spelette piment sauce</i>	
<b>Poissons nobles selon arrivage...</b> <i>voir notre ardoise</i> <i>See on the blackboard</i>	



Plat au choix du menu Terroir <i>Plate from menu Terroir</i> .....15,00	
Plat au choix du menu du Mois <i>Plate from menu du Mois</i> .....21,00	



## 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>	
Orange et clémentine au coulis de fruits de la passion .....7,00 <i>Orange and clementine with passion fruits sauce</i>	
Suggestion du pâtissier <i>Day's pastry</i> .....6,00	
Vacherin aux marrons <i>Chetsnuts vacherin</i> .....7,00	
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 <i>Custard with vanilla</i> .....7,00	
Baba au Rhum <i>Sponge cake steeped un rum</i> .....8,00	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat) .....7,00 <i>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel) .....7,00 <i>Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	
Profiteroles au chocolat chaud .....9,00 <i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Colonel <i>Lemon sherbet with vodka</i> .....8,50	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois) .....10,00 <i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	





# Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet  
Maître Sommelier

*L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit "Brasserie" privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité.*

*Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vigneron passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.*

*Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !*

Chef de cuisines : Laurent TABUCE

Directeur de salle : Stéphane GUERIN



## Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Oeufs pochés vigneronne

Poached eggs with red wine sauce

ou

Gnocchi sardi aux lardons (Nim'Grain) et pesto aux poireaux

Gnocchi sardi with bacon and leeks dressing



Saucisson lyonnais (Maison Duculty) crème Esaü, pommes vapeur et mâche

Sausage from Lyon, lentils cream, potatoes and salad

ou

Pied de cochon grillé de la ferme Beauregard

Broiled pig's trotters from Beauregard farm

ou

Pot au feu

Beef and vegetables stew



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

## Menu du Mois à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Tartare de hareng au saumon vinaigrette à la poutargue

Herring tartare with salmon and eggs of mullet dressing

ou

Cromesquis de lapereau à la compotée d'oignons doux des Cévennes

Fried rabbit with onions compote from Cevennes



Filet de rouget sauce pêcheur, parmentier de crabe

Fillet of red mullet with fish sauce and crab

ou

Joue de bœuf "Rossini"

Cheek of beef "Rossini"



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 Pèquélet

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

## 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



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12<sup>H</sup> à 14<sup>H</sup> et de 19<sup>H</sup> à 22<sup>H</sup>30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Tournez SVP →