

Entrées Starters

A partager ou pas ...

Le pot de tapenade maison.....	5,50
Home made olive puree to share	
Rillettes de canard de la ferme du Gubernat	5,00
Duck's rillettes	
La boîte de sardines "Les Pitchounettes" les Belles de Marseille	7,00
Sardines "Les Pitchounettes" Les Belles de Marseille"	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa) cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)	
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g)	13,00
Spanish ham from cebo campo	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Pattedoie)	14,00
6 oysters N°3 from Marennes	
Moules au beurre persillé	9,00
Gratinated mussels with butter and parsley	
Salade aux gésiers de canard	9,00
Salad of duck's gizzard	
Flan de chèvre en salade	7,00
Goat cheese flan with salad	
Oeufs durs mayonnaise	5,00
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce	
Harengs pomme à l'huile	8,00
Bismarck herring with potatoes	
Cassolette d'escargots en persillade	11,00
Snails with butter and parsley	
Entrée au choix du menu Terroir Starter from menu Terroir	7,00
Entrée au choix du menu du Mois Starter from menu du Mois	9,00



Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beaugard grillé	15,00
broiled pig's trotters from the Beaugard farm	
Andouillette de la ferme Beaugard sauce moutarde à l'ancienne	16,00
Small chitterlings sausage with mustard	
Tête de veau sauce gribiche	15,00
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	
Cote de veau (France) à la plancha	25,00
Veal cutlet a la plancha	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges)	18,00
Tartare steak «Aubrac» 200gr	
Noix d'entrecôte (France) à la plancha	29,00
Broiled sirloin steak a la plancha	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	29,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	
Tournedos aux morilles ou Rossini	35,00
Filet mignon with morels or duck's liver pie	
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 (850g)	70,00
Rib of beef "Salers" (850g)	

Prix nets en euros service compris



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 aioli	18,00
Salt cod with aioli sauce	
Gambas poêlées au piment d'Espelette	17,00
Big prawns with spelette piment sauce	
Poissons nobles selon arrivage... voir notre ardoise See on the blackboard	



Plat au choix du menu Terroir Plate from menu Terroir	15,00
Plat au choix du menu du Mois Plate from menu du Mois	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
Cottage cheese with honey or red fruits sauce	
Fraises du Pays à la chantilly	7,00
Strawberries from the region with Chantilly	
Suggestion du pâtissier Day's pastry	6,00
Vacherin aux marrons Chetsnuts vacherin	7,00
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
Ice nougat with raspberries sauce	
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
Pancakes with orange sauce	
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
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
Ice cream (anise, lavender, honey)	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
Profiteroles with chocolate sauce	
Colonel Lemon sherbet with vodka	8,50
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
Armagnac, coffee, whipped cream	

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

Tournez SVP →



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€

Pois chiches de Nim'Grain en purée et légumes grillés

Mashed chick-peas with grilled vegetables

ou

Accras de morue à l'aïoli

Fried salt cod with aioli sauce



Cassolette de pied de cochon au vin rouge

Pig's trotters with red wine sauce

ou

Travers de bœuf caramélisé au soja

Short ribs soy caramelized



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

* les viandes sont d'origine française



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 22^H30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Menu du Mois de Mai à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Os à moelle aux escargot persillés

Marrow-bone with snails and parsley

ou

Tartare de St-Jacques et lieu aux tomates confites et basilic

Scallops and pollack tartar with tomatoes and basil



Risotto de blé mondé aux crustacés et fruits de mer

Shell-fish and seafood risotto

ou

Bavette à la fondue d'échalotes

Top sirloin with shallots



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
Tout changement entrainera un supplément.

Tournez SVP →