

A partager ... ou pas

Le pot de tapenade maison	5,50
Home made olive puree to share	
La boîte de sardines “Les Pitchounettes”	
les Belles de Marseille	7,00
Sardines “Les Pitchounettes” Les Belles de Marseille”	
Saucisse sèche du Mont Pilat (Maison Duculty)	5,50
Dried sausage	



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.

Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Gaspacho de melon à la coppa
Melon gaspacho with coppa

ou
Salade niçoise
Mixed salad “niçoise”

ou
Aubergines à la nîmoise
Eggplant with tomatoe sauce

ou
Flan de chèvre en salade
Goat cheese flan with salad

ou
Oeufs durs mayonnaise
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce



Brandade de morue élaborée par le chef Tabuce, salade verte
Home made brandade of salt cod served with green salad

ou
Petits farcis à la provençale
Small stuffed vegetables with provençale sauce

ou
Pied de cochon grillé de la ferme Beauregard
Broiled pig’s trotters from Beauregard farm

ou
Tête de veau sauce Gribiche
Calf’s head with sauce Gribiche

ou
Andouillette sauce moutarde
Small chitterlings sausage with mustard sauce



ou
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 Estival à 33,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 22,00€

Panaché de coquillages (2 huîtres, 2 crevettes, 3 moules, 2 bulots)
Shell-fish platter (2 oysters, 2 shrimps, 3 mussels, 3 sea snails)

ou
Soupe de poissons du Grau du Roi
Fish soup from Méditerranée

ou
Moules gratinées
Gratinated mussels with butter, garlic and parsley

ou
Carpaccio de tomates, burrata di buffala
Tomatoe carpaccio with burrata di buffala



ou
Pavé de morue, sauce aioli
Salt cod with aioli sauce

ou
Marmite du Pêcheur
Fish plate with fish sauce

ou
Gambas au piment d’Espelette
Big prawns with Espelette piment sauce

ou
Poulpe rôti en persillade
Roasted octopus with parsley sauce

ou
Poulet fermier des Costières à la méditerranéenne
Chicken from Costières farm with tomatoe sauce

ou
Rognons de veau à la graine de moutarde
Veal kidneys with mustard 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€)

Les viandes sont d’origine française.

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.

Les plats à la carte
sont proposés
sur nos ardoises.

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

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 Pancakes with orange sauce 6,00

Crème brûlée à la vanille Custard with vanilla 7,00

Baba au Rhum 8,00

Sponge cake steeped un rum

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

Prix nets en euros service compris



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 vignerons 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 : Ludovic PREVITALE



Apéritifs

Cocktail maison	9,00
(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)	
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 (vin rosé, crème de framboise)	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 (10cl)	5,00
Coupe de champagne (10cl)	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



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 :

Distillerie Simon, agricole blanc (Martinique)	10,00
Havana club 7 ans (Cuba)	10,00
Hardy vieux agricole XO (Martinique)	12,00
Da Madeira 6 ans William Hinston	12,00
Severin XO (Guadeloupe)	12,00
L'arbre du Voyageur, vieux (Madère)	12,00

Liqueurs :

Chartreuse Verte et Jaune	8,00
Chartreuse Cuvée du Centenaire	10,00
Chartreuse Verte VEP	13,00

Autres Liqueurs :

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

Eaux minérales

	1/2 litre	litre
Vittel, eau de Perrier	4,00	6,00
Chateldon		7,00

A la pression Bière d'Alsace, Meteor3,50

Jus de fruits, sodas3,50

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



Vins de desserts - Our desserts wines

Cartagène de Patrick Auvergne (St Maurice de Cazevielle)	4,00
AOC Muscat St Jean de Minervois, Domaine Barroubio	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



Boissons chaudes

Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné	Coffee	2,50
Capuccino		5,50
Café gourmand	The greedy coffee	7,00
(supplément 2,5€ pour le menu du mois)		
Café gascon		10,00
(Armagnac, café, chantilly)		
Armagnac, coffee, whipped cream		
Infusion, Thé de Ceylan		3,00



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

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

Tournez SVP →