



Wine Bar
"Le Cheval Blanc"
RESTAURANT - BAR A VINS

MICHEL HERMET
Maître Restaurateur



Picasso/Dominguin - une amitié

*Exposition au Musée des Cultures Taurines
du 18/05/2018 au 23/09/2018*

Féria de Pentecôte 2018

Apéritifs conseillés

Le verre de vin blanc IGP Cévennes 2016, les Capelans V.M.H. (10 cl)	3,00 €
Le verre de Chardonnay, Clocher de Limoux 201((St Couat).....	7,00 €
Le verre de Manzanilla (8 cl)	4,00 €
Le verre de Muscat de Rivesaltes V.D.N., Château de Rey (8 cl).....	5,00 €
Le verre de Maury VDN, Mas de Las Fredas (8 cl)	5,00 €
La coupe de Blanquette de Limoux (10 cl) Caves du Sieur d'Arques	4,50 €
La coupe de Champagne brut (10 cl).....	9,00 €

La Petite Carte Féria

L'assiette de Tapas (Tapenade, caillette, saucisson, pâté de campagne)	10,00 €
<i>El plato de tapas</i>	
La boîte de sardines "Les Pitchounettes", les Belles de Marseille	7,00 €
6 Huîtres fines de claires n°3, Marennes Oléron (Chiron Montico)	11,00 €
<i>6 Ostras marennes Oléron</i>	
Foie gras de canard de la ferme du Gubernat, fait maison	14,00 €
<i>Higado de pato casero</i>	
Jambon cru Noir de Bigorre	12,00 €
<i>Jamon "Noir de Bigorre"</i>	
Loup sauvage à la plancha	25,00 €
<i>Lubina salvage a la parilla</i>	
Pluma de Pata Negra (Bellota) grillée (origine Espagne)	24,00 €
<i>Pluma de Pata Negra à la parilla</i>	
Pavé de bœuf grillé "Aubrac" (élevé par la famille Senet)	20,00 €
<i>Buey "Aubrac" a la parilla</i>	
Côte de taureau AOC Camargue grillée.....	22,00 €
<i>Chuleta de toro a la parilla</i>	
Côte de bœuf "Salers" de la ferme du Cantal aux halles (2 personnes)	65,00 €
<i>Costilla de buey «Salers» 2 personnas</i>	
Tournedos "Charolais" aux morilles.....	28,00 €
<i>Solomillo con salsa a las morillas</i>	

Le Menu Féria

Prix net 31 €

1 ENTRÉE AU CHOIX

1 ENTRANTE A ELEGIR

Chipirons poêlés en salade, tagliatelles de légumes

Ensalada de chipirones, tagliateles de verduras

Piquillos farcis à la brandade de morue

Piquillos rellenos con puré de bacalao

Tartare de saumon à l'aneth

Salmon crudo con enelgo

Ravioles de pélardon des Cévennes à la crème

Ravioles de queso de cabra con crema

Terrine de queue de bœuf, sauce gribiche

Terrina de rabo de vaca, salsa tártara

* * *

1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

1 PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dos de morue, sauce aioli

Filete de bacalao con salsa ali oli (ajo)

Thon "Albacore" à la provençale

Atún con salsa de tomate

Magret de canard de la ferme du Gubernat, sauce au vin de Gournier

Filete de pato de la ferma "Gubernat" con salsa de vino tinto

Carré de porcelet français à l'occitane

Carré de cerdo con salsa de tomate seco y pimiento de "Espelette"

Trilogie de viandes grillées en brochette, à l'huile d'olive "Soulas"

(poulet fermier, porc de l'Aveyron et chorizo)

Broqueta de pollo, cerdo y chorizo con aceite de oliva

Médaille de veau "Aubrac" (famille Senet) à la crème de champignons

Ternera "Aubrac" con crema de champiñones

* * *

1 DESSERT AU CHOIX - Fait maison

1 POSTRE CASERO A ELEGIR

Fromage frais d'Étrez (Ain) à la marmelade d'abricot

Requesón con salsa de albaricoques

Meringue glacée aux fraises

Helado de merengue con fresas

Moelleux aux pommes caramélisées, mousseline au Calvados

Pastel de manzanas con caramelo y espuna de Calvados

La sélection du sommelier

(la carte des vins reste à votre disposition)

Blancs

20cl 75 cl

IGP Cévennes 2016, les Capelans, Vignoble Michel Hermet.....	6,00	20,00
VDP du Val de Montferrand 2015, Cuvée Joseph, les Augustins.....	8,00	28,00
AOC Pouilly Vinzelles 2015, Joseph Drouhin.....	7,00	25,00
AOC Rully 2015, Joseph Drouhin.....		40,00
AOC Limoux 2015, Clocher de St Couat du Razès.....	14,00	50,00
AOC Alsace grand cru 2010, Riesling, Kirchberg de Ribeauvillé, Bott frères.....		50,00

Rosés

AOC Languedoc, Pic St Loup 2016, Rosado Glasado, les Augustins.....	6,00	20,00
Vin de Pays du Gard 2017, Roc d'Anglade.....	10,00	35,00

Rouges

IGP Cévennes 2016, le Roc, Vignoble Michel Hermet.....	6,00	20,00
IGP Cévennes 2015, Cuvée Templière, Domaine de Gournier.....	7,00	25,00
AOC Costières de Nîmes 2015, Epicuria, Château l'Ermitage.....	10,00	35,00
AOC Languedoc Pic St Loup 2016, le Gamin, les Augustins.....	8,00	27,00
AOC Languedoc Pic St Loup 2015, Sourire d'Odile, les Augustins.....		38,00
AOC Languedoc Pic St Loup 2012, l'Ainé, les Augustins.....		60,00
AOC Châteauneuf du Pape 2012, Clos du Mont Olivet.....		70,00
AOC Haut Médoc 2009, Château Peyrat Fourthon, cru Bougeois.....		50,00
AOC Gevrey Chambertin "Mes Cinq Terroirs" 2015, Denis Mortet.....		95,00



Vignoble Michel Hermet

