

Starters

Le pot de tapenade maison	5,50
Home made olive puree to share	
Saucisse sèche de Duculty	5,00
Dried sausage de Deculty	
La terrine de porc noir aux cèpes (Maison Duculty)	12,00
Black porc terrine with ceps de Deculty	
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 de mâche aux lardons et croutons, œuf poché	9,00
Salad with crouton, bacom and egg	
Salade de magret de canard fumé	12,00
Salad with smoked duck breast	
Flan de chèvre en salade	7,00
Goat cheese flan with salad	
Oeufs durs mayonnaise	6,00
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce	
Cassiolette d'escargots en persillade	11,00
Snails with butter and parsley	
Ravioles aux cèpes (Pâtes Fraiches aux Halles)	15,00
Snails with butter and parsley	
Entrée au choix du menu Terroir	7,00
Starter from menu Terroir	
Entrée au choix du menu du Mois	9,00
Starter from menu du Mois	

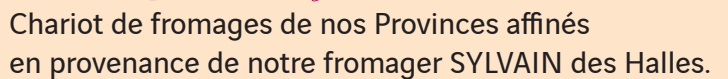
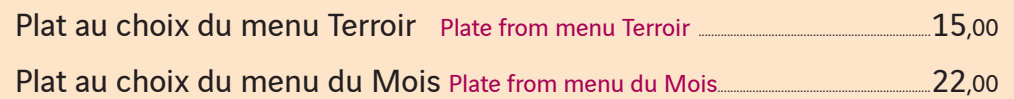


Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé	15,00
broiled pig's trotters from the Beauregard farm	
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne	16,00
Small chitterlings sausage with mustard	
Tête de veau sauce gribiche	15,00
Calf's head with sauce gribiche	
Foie de veau (français) 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	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g)	22,00
Grilled rump steak "Aubrac" (200g)	
Bavette à la fondue d'échalotes (France) (300g).....	25,00
Sirloin steak with shalots sauce	
Entrecôte (France) à la plancha (300g).....	29,00
Broiled sirloin steak a la plancha	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	30,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	
Tournedos aux morilles ou Rossini	35,00
Filet mignon with morels or duck's liver pie	
Côte de bœuf "Salers" de la ferme du Cantal (850g)	75,00
Rib of beef "Salers" (850g)	



- Fishes

Poissons nobles selon arrivage... *voir notre ardoise*
See on the blackboard



Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque



Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
Cottage cheese with honey or red fruits sauce	
Orange au coulis de fruit de la passion	8,00
Orange with maracuja sauce	
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.

Prix nets en euros service compris

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 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

Menu du Terroir

ENTRÉE 7,00€ - PLAT 15,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Crème de Potimarron, œuf poché et lard blanc de Duculty
Pumpkin cream, poached egg and white bacon

Tatin sablée au boudin noir et pomme Reinette du Vigan
Black pudding with apple pie

Tête de veau sauce Gribiche
Calf's head with Gribiche sauce

Joues de bœuf mijotées au vin rouge de l'ami Maurice
Beef cheeks cooked in red wine

Nougat glacé au coulis de framboise
Ice nougat with raspberry sauce

Crème renversée au caramel, Chantilly
Caramel custard with Chantilly

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 d'Octobre

ENTRÉE 9,00€ - PLAT 22,00€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33,00€

Cassiolette de fruits de mer à la normande
Seafood casserole with normande sauce

Ris d'agneau poêlés, jus au thym et gnocchis de Nim'Grain
Lamb sweetbreads, thyme gravy and gnocchis

Lotte sauce pêcheur
Monkfish with fish sauce

Trilogie de viandes en brochette sauce pistou (veau, agneau, porcelet)
Skewer of 3 meats (veal, lamb, pig) with pesto

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 Piquelet

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 →