



L'INSTANT DES METS



RESTAURANT - DISCINE - PLAT- COCKTAIL DEJEUNATOIRE- DESSERT - SUR PLACE OU À EMPORTER

Edition GARD - Spécial Papilles en ébullition - A consommer sans modération dans notre Restaurant

NOS ENTRÉES



Ceviche de poisson, gingembre, citron vert & concombre	8,90 €
Carpaccio de veau, pesto & parmesan	10,00 €
Burrata crémeuse, tomate d'antan, ail, huile d'olives	10,90 €
Gaspacho de légumes de saison, sorbet de baobab maison	8,00 €

NOS SPÉCIALITÉS ITALIENNES

PLANCHES À PARTAGER



"ANTIPASTIS" Artichauts, Peperoncini au thon, toasts saveurs truffe, champignons, tomates séchées, gressins	15,50 €
"SALUMERIA" ITALIENNE Bresaola, spianata picante, coppa, mortadelle al tartufo, jambon truffé, gressins, toasts	18,00 €
"TAGLIERE DI FORMAGGI" ITALIEN Pecorino tartufo, Pecorino peperoncino, Fiore sardo, Fontina d'Aosta, toasts	18,50 €
"TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI" Charcuterie & fromage italiens + assortiment de toasts saveurs & gressins	39,00 €

BIÈRES

BIRRA MORETTI alla TOSCANA 0,50 cl Légère, 5,5 % d'alcool, faible fermentation, jaune d'or, goût ferme, doux & équilibré céréales/chataignes	7,20 €
BIRRA MORETTI alla FRIULANA 0,50 cl Légère, 5,9 % d'alcool, faible fermentation, jaune paille, goût raffiné & intense, note fruitée	7,20 €
BIRRA MORETTI alla SICILIANA 0,50 cl Légère, 5,8 % d'alcool, faible fermentation, jaune d'or, florale, doux, équilibré, fine note amère	7,20 €
BIRRA MORETTI alla PUGLIESE 0,50 cl Légère, 5,6 % d'alcool, faible fermentation, jaune d'or, fruits rouges & caramel, goût sec rappelant le caramel grillé	7,20 €
BIRRA ICHNUSA 0,33 cl non filtrée 100% malte d'orge, non filtrée à base fermentation. Produite en Sardaigne	3,90 €

VINS

LUMBROSCO (Vin rouge frizzante)	17,00 €
I MURI IGP PUGLIA (Vin rouge)	23,50 €
MOSCATO D'ASTI (Vin blanc doux frizzante)	23,00 €
LUMA (Vin blanc DOCG Sicile)	23,50 €

SUGGESTIONS

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

NOS PLATS



Burger Pain BIO, Thon, guacamole, piperade, salade, chips de patate douce maison 18,90 €

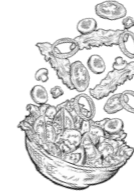
Brochette de Lotte lardée & Gambas, beurre blanc citronné, légumes de saison 16,00 €

Pavé de filet de veau mariné miel & romarin cuit au feu de bois, chips de patate douce maison & légumes de saison 22,00 €

Assiette BOUCHERE : Canard, Boeuf, Agneau à la plancha, frites maison & légumes de saison 26,90 €

NOS GRANDES SALADES

Uniquement le Midi



POKE BOWL HAWAII Patate douce ou Saumon Riz, patate douce dorée ou saumon, avocat, concombre, radis, pastèque, chou kale/choux rouge, cebette, coriandre, sésame	16,50 €
La CAESAR Poulet rôti, gran padano, salade, croûtons, tomates cerise, sauce César maison	17,90 €
LA BERGÈRE Tomate, gésiers, fromage de chèvre, pain curcuma, vinaigre balsamique, miel	17,90 €

NOS DESSERTS



Café Espresso Henri Blanc & sa Cour gourmande (voir serveur)	8,50 €
Cassata Sicilienne	8,00 €
Génoise, Fruits confits, Ricotta, pâte d'amandes	8,00 €
Key Lime Pie au citron vert Pâte sablée maison, citrons vert & jaune, lait concentrée sucré, menthe	8,00 €
Moelleux chocolat aux éclats de noisettes grillées	7,00 €

GLACES Artisanales depuis 1916 Maison ANTOLIN



1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,20 €
3 Boules	7,40 €
Chantilly Maison + 1 €	

Vanille délice, chocolat croquant, café, biscuit zézette, citron, passion, mangue, fraise, pêche de vigne, menthe chocolat, orange sanguine, noix de coco, mojito, pomme verte, caramel.

MENU "BAMBIN" 12,00 €

(Pour les moins de 10 ans)

Poulet Crispy ou steak Haché + Frites maison
+ 1 boule de Glace
+ 1 verre de sirop au choix



APÉRITIFS

Pastis/Ricard 2 cl	3,50 €
Martini Blanc/Rouge 6 cl	4,00 €
Suze 4 cl	3,50 €
Kir 12,50 cl	4,50 €
Whisky 4 cl	5,00 €
Gin/Vodka/Rhum 4 cl	6,00 €
Bière Blonde 25 cl	3,50 €
Bière Blonde 50 cl	5,50 €
Verre de vin IGP 12,5 cl	3,90 €



DIGESTIFS

Get 27 (6 cl)	6,50 €
Poire William (4 cl)	5,50 €
Rhum Ambré (4 cl)	6,50 €
Jack Daniel (4 cl)	6,50 €
Liqueur Verveine (4 cl)	5,50 €
Limoncello (4 cl)	5,50 €
Liquore di strega (4 cl)	5,50 €

NOS VINS



12cl 50cl 75cl

IGP GARD Blanc/Rouge /Rosé 3,90 € 9,90 €

Blanc		
ORIGINE 100 % Chardonnay IGP Gard	4,50 €	28,50 €
EXCELLENCE Laudun CDR Village		30,00 €
MA LANGUE AU CHAT IGP Gard		22,50 €
CHABAL TENTATION AOP - CDR		29,00 €
CHAMBRE D'AMOUR IGP	4,50 €	25,00 €
Côtes de Gascogne (moelleux)		

Rosé		
MOULIN DE LA ROQUE - AOP Bandol	4,50 €	28,00 €
LA NUIT LES CHATS SONT GRIS IGP Gard		22,50 €
MAESTRAL - IGP Gard		24,00 €
ELEMENT SOL CDR Villages Chusclan		27,00 €

Rouge		
EXCELLENCE - AOP CDR Villages Chusclan		37,00 €
Chateau Villeneuve AOP Saumur Champigny		24,00 €
CHAMASUTRA - IGP Gard		22,50 €
CLOS DE TAMAN CDR Villages Laudun		25,00 €

CHAMPAGNE		
DE CHANCENY VOUVRAY Brut Excellent		35,00 €
PAUL HAZARD Brut Blanc	7,00 €	35,00 €
MAILLY Grand Cru Blanc		47,00 €



COCKTAILS

JUS DE FRUITS PRESSES sur place selon arrivage	6,50 €
L'INSTANT (Jus Ananas/multi fruits/grenadine/citron)	5,50 €

SPRITZ (Proceso/Apérol/Perrier/Tranche Orange)	7,50 €
SEX On The BEACH (Vodka/Sirop fraise/Ananas/Orange)	7,50 €
MOJITO (Menthe/Citron/Rhum/Perrier/Sucre de canne)	8,50 €
PINA COLADA (Ananas/Crème coco/Rhum blanc & ambré)	7,50 €

BOISSONS SOFTS

Coca-cola (33cl)	3,50 €
Coca-cola Zero (33cl)	3,50 €
Orangina (33cl)	3,50 €
Oasis (33cl)	3,50 €
Schweppes	3,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €

BOISSONS CHAUDES



Café Espresso	2,00 €
Café Déca/Noisette	2,00 €
Cappuccino	4,00 €
Thé Vert/Thé Noir	3,00 €
Infusion	3,00 €

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino/Badoit (75cl)	5,50 €
Evian (75cl)	5,50 €

Prix nets - Service Compris.
L'Etablissement n'accepte Ni chèque/Ni ticket restaurant - ANCV accepté
L'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération



INFOS

Accès piscine réservé à la clientèle du Restaurant.
Samedi & dimanche Midi (+ 6,00 €/pers. transat et/ou accès piscine)

COVID-19
Piscine interdite aux enfants de - de 10 ans.
Pour la sécurité de tous, merci de respecter les gestes barrières ainsi que le protocole sanitaire & sécuritaire de l'Etablissement.