

Les PAT' à COCO - notre spécialité



FORMULES

Disponibles à tous les services

PAT à COCO

20.00€

PAT à COCO + DESSERT

24.00€

ENTREE+ PAT à COCO + DESSERT

30.00€

Inspirée par une recette de ma grand-mère, originaire de l'Allier, cette tourte en pâte feuilletée et pommes de terre est, depuis toujours, à la carte de notre restaurant.

La variété de la pomme de terre, son assaisonnement, sa cuisson dans un four traditionnel et ses petits secrets de fabrication en ont fait la réputation du Flan Coco

Vous choisissez la garniture qui vous fait envie pour compléter votre part.

La part de tourte est accompagnée d'une salade et de crudités.

Garnitures au choix :

Brandade nîmoise maison

Brandade nîmoise maison et tapenade noire maison

Truite fumée du Sud-Ouest, beurre blanc à l'orange

Poulet émincé et queues de gambas, sauce aux gambas

Cœurs d'artichauts, crème au parmesan (végétarien)

Agneau caramélisé au miel et épices douces

Chèvre des Cévennes fondu, poitrine fumée grillée

Morbier fondu et poitrine fumée grillée

Gardianne de toro

Andouillettes, sauce moutarde à l'ancienne

Poulet émincé, sauce morilles (suppl +5€)

Magret et foie gras maison, sauce 5 baies poivrées (suppl +5€)

Nous sommes à votre écoute lors de la prise de commande,
n'hésitez pas à nous confier vos préférences, allergies et intolérances concernant les plats.

TARTINADES MAISON à partager ... à l'apéro

Tapenade d'olives noires	6.00€
Brandade nîmoise	8.00€
Pâté grand-mère	8.00€



ASSIETTES GOURMANDES


La grande Tartine : truite fumée, houmous de betterave, féta, sésame noir, œuf dur, salade et crudités
20.00€

La Salade à l'agneau à l'orientale caramélisé au miel et épices douces, féta, amandes, pistou de menthe
20.00€

Le Camembert au four, charcuterie, noix, pommes de terre sarladaises, salade et crudités
22.00€

La Nîmoise : petits pâtés nîmois au veau, piquillos de brandade, vinaigrette à la tapenade, salade et crudités
22.00€

La Végétarienne : tartelette au houmous de betterave et féta, salade et crudités, œuf mollet, noix, risotto d'épeautre, pakchoï braisé,
22.00€



MENU ENFANT

(voir carte spéciale)

Jusqu'à 12 ans - 15.00€

1 BOISSON + 1 PLAT + 1 DESSERT

LA CARTE

ENTREES

Œuf mollet, artichauts en mousseline et en boutons, crème parmesan, chorizo
10.00€

Tartelette de houmous de betterave, féta, pickles, graines de courge et noix de pécan
12.00€

Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, pignons)
14.00€

Tartare de truite, pommes Pink Lady et céleri en brunoise, vinaigrette de framboise
17.00€

Terrine de foie gras maison, gelée pomme/muscadine, coulis cacao amer, brioche toastée
18.00€

MENU GOURMAND - 36.00€

à tous les services

ENTREE+ PLAT + DESSERT

! suppl +5€ pour le magret XXL, côte de veau ou st Jacques

PLATS

Risotto d'épeautre aux morilles, petits pois, pakchoï sauté (végétarien)
20.00€

Dos de Cabillaud, plumes de fenouil sauvage, beurre blanc à l'orange, pignons grillés
24.00€

Filets de rougets, réduction vin rouge et framboise
26.00€

St Jacques et Gambas snackées, citronnelle, gingembre, curry, lait de coco, coriandre
28.00€

Onglet de bœuf Angus (Écosse), sauce au vin à l'échalotte
22.00€

Magret de canard, sauce aux 5 baies poivrées
24.00€ ou format XXL (environ 400g) 30.00€

Souris d'Agneau à l'ail confit et romarin
26.00€

Côte de Veau française (environ 500g) sauce aux morilles
34.00€

*Nos poissons sont accompagnés de risotto d'épeautre aux petits pois et pakchoï braisé
Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre sarladaises et carottes fanes rôties*

N'hésitez pas à nous confier vos préférences, allergies et intolérances concernant les plats.

FORMULES DEJEUNER

Tous les midis

PLAT + DESSERT ou ENTREE + PLAT - 24.00€

ENTREE + PLAT + DESSERT - 28.00€

Œuf mollet, artichauds en mousseline et en boutons, crème parmesan, chorizo
Tartelette de houmous de betterave, féta, pickles, graines de courge et noix de pécan
Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, pignons)
Terrine de foie gras maison, gelée pomme/muscato, coulis cacao amer, brioche (suppl +5€)

Plat du jour

Risotto d'épeautre aux morilles, petits pois, pakchoï sauté (végétarien)
Dos de Cabillaud, plumes de fenouil sauvage, beurre blanc à l'orange, pignons grillés
Filets de rougets, réduction vin rouge et framboise (suppl +5€)
Onglet de bœuf Angus (Écosse), sauce au vin à l'échalotte
Magret de canard, sauce aux 5 baies poivrées
Souris d'Agneau à l'ail confit et romarin (suppl +5€)

Dessert au choix

PLAT DU JOUR + DESSERT
20.00€

DESSERTS

Dessert du Moment	6.00€
Le Flan coco (flan à la noix de coco et citron vert, cuit dans un caramel brun)	6.00€
Glace 2 boules	6.00€
Mi-cuit au chocolat noir, caramel à la fève tonka, chantilly, spéculos	7.00€
Pêlardon de Mr Rio, huile d'olives noires des Baux de Provence, mesclun	7.00€
Nougat glacé maison et fruits rouges	7.00€
Soufflé glacé au cognac et éclats d'oranges	8.00€
Café Gourmand (suppl +3€)	9.50€

DESSERTS ARROSES

10.00€

(suppl +4€ dans les menus)

Irish coffee ou Rhum coffee

Coupe Colonel - 3 boules sorbet citron vert et vodka

Coupe Caraïbes - 3 boules sorbet passion et rhum ambré

Coupe Ardèche - 3 boules marron, liqueur châtaigne et poire Williams

BOISSONS

COCKTAILS MAISON

Ti-punch (rhum brun, sucre de canne, tranche citron vert)	4.00€
Castagnou (vin blanc, crème de châtaigne, Calva)	6.00€
Américano maison	6.00€
Cuba Libre (rhum brun, coca, citron vert)	9.00€
Planteur (rhum, orange, ananas, passion, grenadine)	10.00€
Mojito	10.00€
Mojito Passion	11.00€
Tequila Sunrise (Téquila, jus de fruits, trait de grenadine)	10.00€
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate bio, citron vert, tabasco, sel de céleri)	10.00€
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Schweppes)	10.00€
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Schweppes)	10.00€
Spritz Saint-Germain (alcool de fleur de sureau, Prosecco, Schweppes, citron vert)	12.00€
Margarita (Tequila, cointreau, sucre de canne, citron vert)	12.00€
Porn Star (Vodka, jus de passion, vanille, citron vert)	12.00€
Gin tonic Hibiscus (gin, Schweppes hibiscus, sirop hibiscus maison, citron vert)	12.00€
Gin tonic Pinky (gin, Schweppes Pomelos et baies du Népal, orange)	12.00€
Margarita Sunset (tequila, cointreau, liqueur cassis, jus de pomme framboise, citron vert)	12.00€
Tentation (Champagne, cranberry, liqueur de myrtilles)	12.00€

MOCKTAILS

Himalaya (thé noir glacé, jus de pomme, sirop gingembre, baies du Népal, citron vert)	7.00€
Autumn Moon (jus de poire, Perrier, sirop vanille, sirop d'érable)	7.00€

APERITIFS

Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)	4.00€
Bière pression (25cl)	4.00€
Pinte (50cl)	7.00€
Monaco, Panaché	4.00€
Bière de Nîmes « La Barbaude » blanche, blonde, brune	5.00€
Pastis, Ricard	3.50€
Martini blanc ou rouge, Suze, Campari, Muscat de Rivesaltes, Porto	5.00€
Rhum blanc Havana, rhum brun Havana, Vodka, Malibu, Tequila, Gin	6.00€
Whisky Ballantine's	6.00€
Jack Daniels	7.00€
Alcools avec jus de fruits, Coca ou Perrier	+1.00€

SANS ALCOOL

Softs: Fuzz tea, Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Limonade	4.00€
---	-------

JUS ET NECTARS DE FRUITS de Provence BIO

Pomme, orange, abricot, pêche, pomme et framboise, tomate	4.50€
Pétillant BIO pomme et framboise	4.80€

EAUX MINERALES

Vittel, Badoit ou San Pellegrino -	100cl	5.00€
	50cl	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2.00€
Cappuccino (crème de lait)	3.20€
Café Viennois (chantilly)	3.20€

THES BIO - 3.00€

Thé Vert Gunpowder	
Thé Vert Menthe Nanah	
Thé Vert Agrumes	
Thé Noir Ceylan	
Thé Noir Earl Grey, bergamote et fleurs de bleuet	
Thé Noir fruits rouges	

TISANES BIO - 3.00€

Tilleul	
Verveine	
Verveine/menthe	
Camomille	

DIGESTIFS

Rhum ambré Diplomatico	7.00€
Cognac, armagnac, Calvados, Cointreau, Poire Williams	7.00€
Get 27, get 31, Limoncello, Baileys	7.00€

DIGESTIFS PREMIUM

Calvados- Coquerel- Very special	10.00€
Bas-Armagnac- 8 ans- Veuve Goudoulin	10.00€
Cognac Bio- VSOP Planat	12.00€
Rhum XO Millenario- Reserva special	12.00€