

Les vins

Wines



Au pichet

Vin de pays du Gard IGP

Coteaux du Pont du Gard (Blanc/Rosé/Rouge)

Verre 15cl	3,50€
Pichet 25cl	5,00€
Pichet 50cl	9,00€

En bouteille

Rosé 

Le Pigeonnier, Costières de Nîmes	19,00€
cave de Pazac, 75cl 	
Verre 15cl	4,50€
Duché d'Uzès, Collines du Bourdic 75cl	24,00€
Cuvée Racine	

Blanc 

Le Pigeonnier, Costières de Nîmes	19,00€
cave de Pazac AOP 75cl 	
Le verre 15cl	4,50€
Moelleux muscat	21,00€
Sweet, coteaux du Pont du Gard 75cl	
Le verre 15cl	5,00€
Duché d'Uzès, Collines du Bourdic 75cl	24,00€
Cuvée Racine	

Rouge 

Le Pigeonnier, Costières de Nîmes	19,00€
cave de Pazac AOP 75cl 	
Le verre 15cl	4,50€
Pic Saint-Loup 75cl	28,00€
Le Haut liron, domaine Rambier 75cl	
Le verre 15cl	6,00€
Duché d'Uzès, Collines du Bourdic 75cl	24,00€
Cuvée Racine	

Les eaux de table

Waters

50cl

100 cl

Evian	4,50€	6,50€
San Pellegrino	4,50€	6,50€

Les boissons chaudes



Hot drinks

Expresso	2,00€
Décaféiné, noisette, allongé	2,20€
Lait chaud	2,50€
Chocolat, crème, thé	4,00€
Café double	4,00€
Chocolat ou café façon Capuccino ou Viennois	5,00€
Café arrosé	5,00€

Les bières

Beers



Bières pression

Bock 15cl

Demi 25 cl

Pinte 50cl

Jupiler	2,00€	4,00€	7,00€
Leffe blonde	2,50€	4,50€	8,00€
Hoegaarden (blanche)	2,50€	4,50€	8,00€
Goose Ipa	3,00€	5,00€	9,00€

Bières bouteille

Jupiler 0% 25cl	4,00€
Heineken 25cl	4,00€
Desperados 33cl	6,00€
La Barbaude (Nimoise)	6,50€
"La Nim'Ale" 33cl bio 	
Duvel 33cl	6,50€
Karmeliet 33cl	6,50€

Supplément sirop 0,20cl	00,20€
Supplément Picon 0,50cl	00,50€

Les boissons fraîches



Fresh drinks

Sirop 25cl	2,00€
Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, violette, kiwi, orgeat, Pac, Fun Blue	
Coca-cola, coca-cola zéro, coca-cola cherry, Perrier, Oasis 33cl	4,00€
Orangina, Fuzz Tea, limonade, Schweppes, 25cl	4,00€
Jus de fruits 25cl	4,00€
Orange, pomme, ananas, Ace, tomate, abricot	

Apéritifs

Crystal sans alcool, Ricard, Pastis	3,00€
Suze, Martini, Porto, muscat, Kir, sangria	5,00€
Get, gin, vodka, téquila, whisky, Malibu, rhum 4cl	6,00€

Champagne et pétillants

Mini veuve Pelletier	18,00€
20 cl (2 coupes)	
Fun en bulles, 75cl blanc de blanc brut	25,00€
Coteaux du Pont du Gard IGP - Cave de Pazac	

Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, poire, limoncello, Cointreau, Bailey's 4cl	6,00€
--	-------

La cave aux rhums et whisky

Whisky 4cl	
Jack Daniel's	8,00€
Jack Daniel's Honey	8,00€
Monkey Shoulder	9,00€
Aberlour (10 ans)	9,00€
Nikka (japonais)	10,00€
Rhum 4cl	
Rhum arrangé	7,00€
Havana ambré	7,00€
Don Papa	8,00€
Diplomatico	8,00€
Bumbu	9,00€

Cocktails : voir carte



Les formules

Meal plans

Formule petit déjeuner (8h-11h) 6,00€

Grande boisson chaude
+ 1 viennoiserie + un jus d'orange

Breakfast Menu (8h-11h)

Large hot drink + a pastry
+ an orange juice

7 j / 7



Menu Bambin (-12 ans)

Un steak haché ou tenders de poulet
+ Frites + sirop + dessert

Bambin Menu (under 12)

One ground beef or chicken tenders
+ Fries + syrup + dessert

12,00€

7 j / 7

La planche à partager

La bistro : assortiment de charcuterie
et fromage, brandade, tapenade

Sharing Board

The Bistro : Assortment of charcuterie and cheese,
brandade, tapenade

26,50€

en juillet-août, tous les mercredis

Moules frites

sur réservation 24h avant



16,00€

Dog Food Bowl

nourriture pour chien

La gamelle de poulet et légumes



6,00€

Happy Hour en juillet-août

De 17h30 à 18h30, du lundi au vendredi
Service au comptoir



Entrées / salades repas

Starters / meal salads

Salade verte composée 7,00€
Mixed Green Salad

Petite cochonaille (assortiment de charcuterie) 10,50€
Pork products (Assortment of charcuterie)

Salade Seguin 18,00€
salade, tomates, Saint-Marcellin rôti sur toast,
lard grillé, champignons frais, oignons rouges et frites
Salad, tomatoes, roasted St-Marcellin cheese on toast,
grilled bacon, fresh mushrooms, red and fried onions

Salade César 18,00€
salade, tomates, tenders de poulet, œuf poché,
chips et copeaux de parmesan, croûtons, sauce César
Salad, tomatoes, chicken tenders, poached egg,
chips, and Parmesan shavings, croutons, Cesar sauce

Salade nimoise 18,00€
salade, tomates, toasts de brandade et tapenade,
anchois marinés, poivrons grillés
Salad, tomatoes, brandade and tapenade toast,
marinated anchovies, grilled peppers

Les pâtes

Pasta

La bolognaise 16,00€
pennes, viande hachée, sauce tomate, copeaux de
parmesan, oignons

penne, minced meat, tomato sauce,
parmesan shavings, onions

La Carbonara 17,00€

pennes, crème, lard grillé, œuf,
copeaux de parmesan

Penne pasta, cream, grilled bacon, egg,
Parmesan shavings

Les viandes et poissons

Meats and fish

Garniture frites / salade
Garnish : Fries / salad

Le steak haché de bœuf
du boucher 180g 15,00€
Butcher's ground beef steak 180g

Le steak haché de toro
du boucher 150g 17,00€
Butcher's ground bull steak 150g

Tartare classique de bœuf préparé 180 g 21,00€
Classic prepared beef tartare (180 g)

Entrecôte
à la fleur de sel 220g 25,50€
Rib-eye steak with fleur de sel 220g

Magret de canard déglacé au miel d'Uzès
et jus de thym (350g / 380g) 26,50€
Duck breast deglazed with Uzès honey and thyme jus

Fish and chips (160-180g)
(Filet de cabillaud en pâte à beignet frit) 18,50€
Fried cod fillet in batter 160-180g

Pavé de saumon à la plancha,
sauce vierge (160-180g) 19,50€
Grilled salmon steak, sauce vierge (160-180g)

Sauce au choix 3,00€
bleu, poivre
Choice of sauce: blue cheese, pepper

Supplément cornet de frites 5,00€
Supplement for a cone of fries

Supplément œuf 1,50€
Supplement for an egg



Les Burgers

Burgers



Base : pain sésame et frites

Base : Sesame bun and fries

Le Sousta 18,50€
steak haché de bœuf du boucher (180g - U.E), Cheddar,
lard grillé, oignons, sauce burger, salade, tomate
*Butcher's ground beef steak (180g - EU), Cheddar,
grilled bacon, onions, burger sauce, lettuce, tomato*

Le Chicken 18,50€
tenders de poulet, Cheddar, œuf, sauce César, salade,
tomate
*Chicken tenders, Cheddar, egg, Caesar sauce, lettuce,
tomato*

Le Marcellin 19,00€
steak haché du boucher (180g - U.E), Saint-Marcellin
rôti, miel, oignons frits, salade
*Butcher's ground beef steak (180g - EU), roasted
Saint-Marcellin cheese, honey, fried onions, lettuce*

Le Camarguais 20,00€
steak haché de toro du boucher (180g - U.E), pesto
rosso, tomate, oignons rouges, roquette
*Butcher's ground bull steak (180g - EU), pesto rosso,
tomme cheese, red onions, arugula*

Supplément XL

Tenders ou steak de bœuf 4,50€
Steak de toro 6,50€
Supplément œuf 1,50€

origines des viandes : U.E. *origins of meat : EU*

Les pizzas



Base tomate ø33cm

Margherita 12,00€
emmental, mozzarella, olives
Emmental, mozzarella, olives

Reine 13,00€
emmental, mozzarella, jambon, fromage, olives
Emmental, mozzarella, ham, cheese, olives

Royale 13,50€
emmental, mozzarella, jambon, champignons, olives
Emmental, mozzarella, ham, mushrooms, olives

La Salami 13,50€
emmental, mozzarella, salami, olives
Emmental, mozzarella, salami, olives

La Chorizo 14,00€
emmental, mozzarella, chorizo, poivrons, olives
Emmental, mozzarella, chorizo, peppers, olives

La Veggie 14,50€
légumes grillés, champignons, tomate, roquette,
oignons, pesto, olives
*Grilled vegetables, mushrooms, tomato, arugula,
onions, pesto, olives*

La fromagère 15,00€
emmental, mozzarella, chèvre, bleu, olives
Emmental, mozzarella, goat cheese, blue cheese, olives

L'Orientale 15,00€
emmental, mozzarella, merguez, poivrons, olives
Emmental, mozzarella, merguez, peppers, olives

La Gardoise  15,00€
emmental, mozzarella, brandade
Emmental, mozzarella, brandade

La Capri 15,00€
emmental, mozzarella, câpres, anchois
Emmental, mozzarella, capers, anchovies

La Burger 16,00€
emmental, mozzarella, cheddar, lard grillé,
viande hachée, oignons frits, olives
*Emmental, mozzarella, cheddar, grilled bacon,
minced meat, fried onions, olives*

La Poulette 16,00€
emmental, mozzarella, champignons, poulet,
roquette, copeaux de parmesan, olives
*Emmental cheese, mozzarella, mushrooms, chicken,
arugula, Parmesan shavings, olives*

La Roma 16,00€
emmental, mozzarella, jambon cru, tomate,
pesto, roquette, copeaux de parmesan, olives
*Emmental, Mozzarella, prosciutto, tomato,
pesto, arugula, Parmesan shavings, olives*

La Carnivore 16,50€
emmental, mozzarella, chorizo, poulet,
merguez, viande hachée, sauce barbecue, olives
*Emmental cheese, mozzarella, chorizo, chicken,
merguez, minced meat, barbecue sauce, olives*

Base blanche ø33cm

La Biquette 14,00€
emmental, mozzarella, chèvre, miel, olives
Emmental cheese, mozzarella, goat cheese, honey, olives

La Kebab 14,00€
emmental, mozzarella, lamelles de kebab,
oignons frits, olives
*Emmental cheese, mozzarella, kebab strips, fried
onions, olives*

L'Indienne 15,00€
emmental, mozzarella, poulet, curry, olives
Emmental cheese, mozzarella, chicken, curry, olives

La Norvégienne 16,00€
emmental, mozzarella, saumon fumé, olives
Emmental cheese, mozzarella, smoked salmon, olives

Supplément ingrédient 1,50€
Ingredient supplement

Supplément œuf 1,50€
Egg supplement

