

LES FORMULES

FORMULES 2 PLATS

Buffet de hors d'œuvre et buffet de desserts 22.00 €
Buffet de hors d'œuvre et plat chaud au choix 26.00 €
Plat chaud au choix et buffet de desserts 26.00 €

FORMULE 3 PLATS

Buffet de hors d'œuvre, plat chaud au choix
et buffet de desserts 29.50 €

FORMULE EXPRESS

Grillades au choix et café gourmand 19.00 €
(Sauf soirs, week-end et jours fériés)

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 11.00 €

- Buffet de hors d'œuvre
- Grillades et accompagnement au choix
- Buffet de desserts
- Cola ou jus d'orange ou sirop

Et tous les dimanches midi :
bonbons, crêpes, barbes à papa



Tarifs TTC, Taxes et service compris



LA CARTE



TOUS LES VENDREDIS SOIR BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ

Huîtres, Bulots, Crevettes, Moules...

TOUS LES DIMANCHES MIDI LA FÊTE DES ENFANTS

Tout est pensé pour vos enfants :
un menu spécialement élaboré pour eux,
jeux, pop-corn, barbes à papa et crêpes.

(Les enfants sont sous la responsabilité des parents)



BUFFET À VOLONTÉ
PETIT DÉJEUNER, DÉJEUNER, DÎNER
7/7
ALL YOU CAN EAT BUFFET
BREAKFAST, LUNCH, DINNER

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

LES POISSONS

MARMITE DU PÊCHEUR
selon arrivage, façon "Bouillabaisse" C - P - A - MO - OE

FILET DE LOUP À L'UNILATÉRAL
Compotée de poireaux, Purée de légumes verts,
huile de noisette et graines de sésame P - GS - A - FC

RISOTTO AUX CALAMARS ET CHORIZO
Tuile de Parmesan C - A - L - MO

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD RÔTI
Écrasée de pomme de terre au chèvre, Tomate rôtie A - L

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK
Légumes de saison et Sauce échalote au vin rouge A

MIGNON DE PORC RÔTI
Tagliatelles fraîches à la soubressade A - G - OE

LES GRILLADES

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS À LA PLANCHA
et DE VIANDES AU GRILL
(en fonction du marché)

Accompagnement de saison au choix

CONSULTER NOS ARDOISES

PLAT VEGETARIEN

GRATIN DE LÉGUMES DU MOMENT, SALADE
Fromage au choix : chèvre ou parmesan L - CE

LISTE DES ALLERGÈNES :

G	- Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, avoine...)	A	- Arachides et produits à base d'arachides	M	- Moutarde et produits à base de moutarde
C	- Crustacés et produits à base de crustacés	S	- Soja et produits à base de soja	GS	- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
CE	- Œufs et produits à base d'œufs	L	- Lait et produits à base de lait (y compris la lactose)	AS	- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
P	- Poissons et produits à base de poissons	FC	- Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)	LU	- Lupin et produits à base de lupin
		CE	- Céleri et produits à base de céleri	MO	- Mollusques et produit à base de mollusques

LES VINS AU VERRE OU AU POT

LES BLANCS Verre 12 cl Pot 46 cl
AOP Coteaux du Languedoc, Picpoul de Pinet, Reine Juliette 3.50 € 12.50 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Le Prestige, Collines du Bourdic 4.00 € 14.00 €

LES ROUGES
AOP Costières de Nîmes, Domaine de Poulvarel 3.50 € 14.00 €
AOP Languedoc, Pic Saint-Loup Galabert 4.00 € 15.50 €

LES ROSÉS
IGP Pays d'Oc, Gris, Les Terrasses de Perret 3.00 € 12.00 €
AOP Tavel, Château d'Aquéria 4.50 € 15.50 €

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

LES ROUGES Bouteille 75 cl
AOP Costières de Nîmes, Cuvée Vatel Gallician 15.00 €
AOP Costières de Nîmes, Domaine de Poulvarel 17.50 €
AOP Corbières, Sainte-Marie-des-Crozes, Les Pipelettes 18.00 €
AOP Languedoc, Pic Saint-Loup Galabert 19.00 €
IGP Pays d'Oc, Le Prestige, Collines du Bourdic 20.00 €

LES BLANCS
AOP Costières de Nîmes, Cuvée Vatel Gallician 15.00 €
AOP Coteaux du Languedoc, Picpoul de Pinet, Reine Juliette 17.00 €
AOP Costières de Nîmes, Domaine Poulvarel 17.50 €
IGP Pays d'Oc, Arjolle, Côte de Thongue 19.00 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Le Prestige, Collines du Bourdic 20.00 €

LES ROSÉS
AOP Costières de Nîmes, Cuvée Vatel Gallician 15.00 €
IGP Pays d'Oc, Gris, Les Terrasses de Perret 16.00 €
AOP Costières de Nîmes, Domaine de Poulvarel 17.50 €
AOP Tavel, Château d'Aquéria 22.00 €

Le coup de cœur
du Sommelier

75 cl 18.00 €

46 cl 13.00 €

le verre 12 cl 3.50 €

CONSULTER NOS ARDOISES

LES CHAMPAGNES

Flûte 10 cl 75 cl 37,5 cl
Cuvée Sélection Vatel 8.50 € 49.00 €
Lallier Brut 59.00 €
Lallier Rosé 65.00 €
Billecart-Salmon Brut 32.00 €
Billecart-Salmon Rosé 38.00 €

Tarifs TTC, Taxes et service compris

LES BIÈRES

LES BIÈRES BRASSÉES À NÎMES

Reine des Mousses, Bière blanche 33 cl 4.50 €
La Galéjade, Bière blonde 33 cl 4.50 €
L'Ocre, Bière ambrée 33 cl 4.50 €

LES CLASSIQUES

Pression Pelforth blonde 25 cl 3.00 €
Heineken 33 cl 4.00 €

LES EAUX MINÉRALES

100 cl 50 cl
Vittel 3.50 € 2.50 €
Eau de Perrier 3.50 € 2.50 €

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

10 cl
Le Cocktail Vatel : Crème de Cassis, Blanc de Blanc 4.00 €
Le Pommier : Liqueur Pomme, Trait de Menthe, Blanc de Blanc 4.50 €
Kir Provençal : Blanc de Blanc et Hydromel 4.00 €

SANS ALCOOL

20 cl
Le Chantaco Vatel : Jus multi vitaminé, Jus d'Orange, Jus de Citron
et Sirop de Grenadine 4.00 €

LES APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc, Campari, Porto rouge ou blanc... 6 cl 3.50 €
Whisky Clan Campbell, Vodka, Gin 4 cl 5.00 €
Accompagnement Soda, Jus de Fruit 1.00 €
Americano 6 cl 6.00 €
Pastis, Ricard 2 cl 3.00 €
Kir : Vin Blanc et Mûre, Framboise ou Cassis 10 cl 3.00 €
Kir Royal : Champagne et Mûre, Framboise ou Cassis ... 10 cl 8.50 €

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Jus de Fruit : Ananas, Tomate, Pomme, Abricot,
Pamplemousse, Orange, A.C.E 25 cl 3.50 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl 3.50 €
Orangina 33 cl 3.50 €
¼ Perrier 33 cl 3.00 €
Schweppes 20 cl 3.00 €
Limonade, Ice Tea 25 cl 3.00 €

LES CAFES ET INFUSIONS

Expresso 2.50 €
Décaféiné 2.50 €
Capuccino 4.00 €
Double Espresso 4.00 €
Thé nature, Thé vert/Menthe, Thé Citron 3.50 €
Tilleul, Verveine, Camomille... 3.50 €

LES DIGESTIFS

Armagnac, Cognac, Calvados 4 cl 5.50 €
Eau de Vie de Framboise, de Marc, de Poire 4 cl 5.50 €
Marie Brizard, Cointreau, Grand Marnier, Get 27 ou 31... 4 cl 5.50 €

Tarifs TTC, Taxes et service compris