**Menu Clos des Arts**

**24.80 €**

Compotée de potimarron ou butternut (selon saison)

féta, huile de noisette et vinaigrette tomate et fraise

Rillette de thon à la ricotta, confiture de tomate et pesto de roquette

Crocus Nîmois : toast, huile d’olive safranée, tapenade verte, compotée d’oignons doux, chèvre gratiné, miel, amande et raisin sec

*(Plat emblématique de la romanité en l’honneur de l’adhésion de la Maison Carré au patrimoine mondial de l’Unesco)*

**🙡🙣**

Cuisse de poulet tandoori

Brochette de pluma de porc au miel d’acacia

Filet de merlu, bouillon thaï aux pâtes chinoises

*(Pâtes, champignons, poivrons, oignons, céleri, citronnelle, coriandre et gingembre)*

**🙡🙣**

Dessert à la carte.

**Menu Découverte**

**31.80 €**

1 entrée au choix de la carte

**🙡🙣**

1 plat au choix de la carte

**🙡🙣**

1 dessert au choix de la carte

**Cuisine artisanale**

**La Carte**

**Les Entrées**

• Compotée de potimarron ou butternut (*selon saison*) féta, huile de noisette 13.00

et vinaigrette (*tomate et fraise*)

• Rillette de thon à la ricotta, confiture de tomate et pesto de roquette 14.00

• Crocus nîmois : toast, huile d’olive safranée, tapenade verte,

compotée d’oignons doux, chèvre gratiné, miel, amande et raisin sec 14.00

• Chiffonnade de jambon serrano sur sa foccacia et son lit de tapenade noire 15.00

• Foie gras maison farci au pain d’épices suppl. + 4.00 menu « découverte » 16.00

• Petite bruschetta et sa brandade de Morue 13.00

*(confit de tomates, oignons doux et sa brandade gratinée)*

• Chèvre pané aux noix et noisettes, mesclun et crudités de saison 13.00

• Gravlax de taureau (*cuit au sucre roux, gros sel et herbes aromatiques*) 14.00

**Nos viandes**

• Cocotte d’andouillette, sauce forestière 18.00

• Bavette de bœuf, compotée d’oignons doux 20.00

• Parmentière de canard au comté 19.00

• Cuisse de poulet tandoori 19.00

• Brochette de pluma de porc au miel d’acacia 19.00

• Suggestion du moment 20.00

• Grenadin de veau (200gr) sauce napolitaine 22.00

• Entrecôte black angus 280 g sauce aux poivres suppl. + 3.50 menu « découverte » 26.00

• Escalope de poulet à la milanaise 19.00

• Burger du Clos des Arts 20.00

(Buns, confiture de tomates, rösti, chèvre, steak haché 150 g sauce forestière

pickles d’oignons et salade)

• Brochette paysanne (Lard, poulet, pluma de porc et bœuf) 19.00

• Assiette végétarienne 14.00

Viande d’origine E.U

**Nos poissons**

• Filet de merlu, bouillon thaï aux pâtes chinoises 20.00

*(Pates, champignon, poivrons, oignons, céleri, citronnelle, coriandre et gingembre)*

• Filet de rouget juste snacké sur la plancha, crème au basilic 21.00

**Les Pâtes**

•Penne au pesto de roquette 12.00

• Penne à la napolitaine 12.00

•Penne forestière 14.00

**Nos Salades** *Hors menu à 31.80€*

• Gourmande : 19.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates, chiffonnade de jambon cru, foie gras)

• La Cévenole : 18.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates et 2 chèvres chauds gratinés)

• La Nimoise : 18.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates et toast de brandade)

• Fermière : 18.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates, filet de poulet à la milanaise, œuf dur, croûtons

et pétales de parmesan)

Notre vinaigrette est composée d’huile d’olive et tournesol, vinaigre balsamique, moutarde,

coulis de framboise, sel et poivre

**Nos formules « plat du jour »**

Du mardi au vendredi midi

**Formule Express**  Plat du jour 12.00

**Formule Rapide**  Entrée + plat ou plat + dessert 14.50



**Formule Menu** Entrée + plat + dessert 17.50

(-10 ans) **Menu enfant** 10.50

Escalope de poulet à la Milanaise

Ou

Steak haché de Bœuf

🙡🙣

1 dessert au choix

🙡🙣

1 boisson

(Sirop)