

Menu Clos des Arts

25.00 €

Nougat de chèvre, biscuit madeleine et son confit de betterave

Pissaladière sur sa focaccia maison
(Compotée d'oignons, anchois et olives)

Velouté de cèpes aux éclats de noisettes et de marrons



Cuisse de poulet mariné Tikka masala
(Masala, curcuma, gingembre, oignons, tomates, noix de cajou et yaourt)

Pluma de porc au miel et confit de légumes

Filet de limande au curry et lait de coco



Dessert à la carte.

Menu Découverte

32.00 €

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

- Nougat de chèvre, biscuit madeleine et son confit de betterave 14.00
- Pissaladière sur sa focaccia maison (Compotée d'oignons, anchois et olives) 14.00
- Velouté de cèpes aux éclats de noisettes et de marrons 14.00
- Pâté en croûte maison (porc, veau et foie gras) 15.00
- Foie gras maison farci au pain d'épices suppl. + 3.50 menu « découverte » 17.00
- Saumon gravlax purple (Saumon mariné (sucre, sel et choux rouge)) 18.00
- Salade de chèvre pané 14.00
- Corolle de Saint Jacques au confit d'oignons et de poireaux 15.00
- Panna cotta à la bisque de homard et crevettes épicées 15.00

Nos viandes

- Bavette de bœuf, compotée d'oignons doux 20.00
- Effiloché de veau en quenelle à la milanaise 18.00
(Poitrine de veau cuit basse température, préparée en effiloché et panée)
- Cuisse de poulet mariné tikka masala 18.00
(Masala, curcuma, gingembre, oignons, tomates, noix de cajou et yaourt)
- Tomahawk de cochon 600g env.(Duroc de Batalle)
grillé aux herbes suppl. + 3 € menu « découverte » 26.00
- Entrecôte black angus 300 g sauce forestière suppl. + 3 menu « découverte » 26.00
- Cuisse de canard confite façon cassoulet 20.00
- Pluma de porc au miel et confit de légumes 19.00

Viande d'origine E.U

Plat Végétarien

- Crozet façon risotto aux champignons, beaufort et parmesan 19.00

Nos poissons

- Filet de limande au curry et lait de coco 20.00
- Filets de rouget et sa crème au basilic 20.00

Les Pâtes

- Penne au pistou 12.00
- Penne à la napolitaine 12.00
- Penne forestière 14.00

Nos Salades *Hors menu à 31.80€*

- Clos des Arts : 19.00
(Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates, foie gras, et pâté en croûte)
- La Cévenole : 18.00
(Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates et 2 chèvres chauds gratinés)
- Salade Norvégienne : 19.00
(Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates, saumon gravlax et crevettes épicées)
- Poké bowl 22.00
(Riz, saumon, flan de carotte, tomates, crevettes, crudités, noix de cajou, houmous et tofu)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, moutarde,
coulis de framboise, sel et poivre

Pour l'apéritif



Cocktails

SPRITZ : Prosecco, Apérol et Perrier	8.00
AMERICANO : Martini rouge, campari et eau gazeuse	8.00
MALIBU SUNRISE : Jus d'ananas, malibu, rhum et grenadine	8.00
DELAMOUR : Liqueur de Litchi, sirop de fraise, sirop de fruit de la passion et Prosecco	9.00

Cocktails sans alcool

MISTER COCKTAIL PASSION Mister cocktail passion, limonade ou eau pétillante	5.50
Glacé Thé menthe frappé et sirop de cerise	5.50

Champagne

Kir royal	9.00
Coupe champagne	8.00

Pastis 51	3.50	Gin	7.00
Pastis Ricard	3.50	Gin tonic	8.50
Martini rouge/blanc	3.80	Suze	3.80
Campari	3.80	Porto	3.80
Whisky Jack Daniel's	7.00	Carthagène	3.80
Whisky Balantine's	7.00	Muscat	3.80
Whisky coca	8.50	Palermo rouge (sans alcool)	3.80
Whisky ABERLOUR	9.00	Kir	3.80
Vodka	7.00	(cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, abricot)	

Boissons Fraiches

Coca cola	3.80
Coca cola zéro	3.80
Ice tea	3.80
Oasis	3.80
Schweppes tonic	3.80
Limonade	2.80
Sirop	2.00

(Violette, Orgeat, Menthe, Pêche, Citron clair, Cerise, Kiwi, Fraise, Grenadine, Framboise)

Jus de fruits	3.80
---------------	------

(Orange, pomme, abricot, ananas, tomate)

Diabolo	3.30
---------	------

Bières

Pression Grimbergen blanche	3.80
Pression Heineken	3.50
Supplément sirop	0.20
Panaché	3.50
Leffe	4.50
Monaco	3.50
Picon bière	3.80

Bière artisanale du Gard

"Les Chopins d'abord" 30960 Saint Florent sur Auzonnet

Bière blonde	7%	Nom de Diou	5.00
Bière Ambrée	5%	La Lascar	5.00
Bière blanche		Sofinette	5.00

Boissons chaudes

Café	1.70
Café décaféiné	1.80
Café allongé	1.80
Café double	3.00
Cappuccino	3.50
Thé	3.00
Infusion	3.00

Champagne

Kir royal		9.00
Coupe champagne		8.00
Bouteille :		
Champagne Lacourte Godbillon	75 cl	46.00

Les Eaux

Perrier	25cl	3.80
Perrier fine bulle	50cl	4.50
Perrier fine bulle	1 L	5.50
Evian	50cl	4.50
Evian	1 L	5.50
San Pellegrino	50cl	4.50
San Pellegrino	1 L	5.50

Digestifs

Cognac	7.00	Calvados	7.00
Armagnac	7.00	Rhum	7.00
Eau de vie (<i>Poire/mirabelle</i>)	7.00	Get 27	7.00
Baileys	7.00	Limoncello	7.00
Génépi	7.00	Verveine	7.00
Chartreuse	7.00		

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

Cuisse de poulet, frites

Ou

Bavette de boeuf

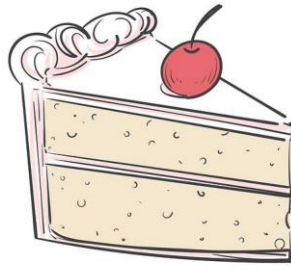
☺☺

1 dessert au choix

☺☺

1 boisson

(Sirop)



Demandez notre carte des desserts

