

Plat du jour : 10,50 €

Du lundi au vendredi midi

Accompagné de légumes frais cuisinés maison

Formule midi : 14,90 €

Du lundi au vendredi : Plat du jour + dessert au choix

Formule gourmande : 17,50 €

Salade ou pâtes au choix :

- Salade norvégienne
 - Salade alésienne
 - Salade cévenole
 - Salade Caesar
 - salade de gésiers
 - Tagliatelles aux légumes du soleil
 - Tagliatelles à la bolognaise
 - Tagliatelles au magret snacké et cèpes **+1 €**
- + Café gourmand**

Menu Bambin 8,50 €

Steak haché ou 5 nuggets maison

Frites, pâtes + glace ou salade de fruits + un sirop

Les salades

- **Salade Alésienne** **12,90 €**
Salade, tomates, feuille de vigne, accras de morue à la brandade, olives noires, toasts de tapenade, poivrons gouttes, gressins.
- **Salade de gésiers** **12,90 €**
Salade, tomates, maïs, gésiers de canards confits au vinaigre de framboise, œuf mollet, croûtons, poivrons gouttes, gressins.
- **Salade Cévenole** **12,90 €**
Salade, tomates, poivrons gouttes, nem chèvre noix et miel, châtaignes, caillette.
- **Salade Caesar** **12,90 €**
Salade, poulet pané, œuf mollet, croûtons, rondelles d'oignons rouges, copeaux de Parmesan, sauce Caesar, poivrons gouttes, gressins.
- **Salade Norvégienne** **12,90 €**
Salade, tomates, toasts de saumon mariné, avocat, poivrons gouttes, gressins.
- **Assiette italienne** **14,90 €**
Tomate-mozzarella pesto, melon, jambon cru, tomates confites, salade, oignons rouges, olives noires et billes de mozzarella, poivrons gouttes, gressins.

Les Tartares

- **Tartare de bœuf au couteau 180 g** **17,90 €**
- **Tartare de bœuf à l'italienne 180 g** **18,90 €**
Viande de bœuf, Pesto, pignons de pin, jambon cru, mozzarella.
- **Tartare de saumon et sa chantilly au citron vert** **18,90 €**
Saumon frais haché, avocat, oignons rouges, ciboulette.

Accompagnement au choix : frites maison, riz, pâtes, salade.

Les Pâtes

- . **Tagliatelles à la bolognaise** **11,90 €**
- . **Tagliatelles aux légumes du soleil** **11,90 €**
Courgettes, aubergines, poivrons, tomates confites, oignons, crevettes.
- . **Tagliatelles au magret snacké et ses cèpes** **12,90 €**

Les Plats

- . **Brochette de poulet mariné (250 g environ)** **12,90 €**
poulet, oignons, poivrons, marinade maison,
- . **Bavette de bœuf à l'échalotte.** **15,90 €**
- . **Entrecôte grillée (300g environ)** **18,50 €**
Huile d'olive et fleur de sel ou sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne, cèpes.
- . **Magret de canard grillé (400 g environ)** **19,90 €**
sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne, cèpes.
- . **Seiches à la plancha, aioli et persillade** **18,50 €**
- . **Pavé de saumon pesto** **18,90 €**
saumon rosé a l'arête (poisson frais) , sauce pesto, pignons de pin, tomates rondelles.

Nos burgers maison

- **Burger de l'Ambiance**

16,90 €

Steak haché 180 g, sauce burger maison, salade, tomate, Cheddar, confit d'oignons, cornichons.

- **Chicken Burger**

16,90 €

Filet de poulet pané, salade, tomate, oignons, bacon, bleue d'Auvergne, sauce burger.

- **Burger cévenol**

16,90 €

Steak haché 180 g, salade, tomate, fromage de chèvre des Cévennes, crigue de pomme de terre, oignons doux, sauce burger.

Accompagnement au choix. Frites maison, riz, pâtes, salade

Fromages et desserts

* Assiette de fromages	6,00 €
* Dessert du jour	6,00 €
* Tarte du moment	6,00 €
* Salade de fruits frais du moment	6,00 €
* Tiramisu	6,00 €
* Moelleux chocolat : cœur coulant caramel beurre salé, crème anglaise	6,00 €
* Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges	6,00 €
* Café gourmand	7,90 €
* Thé gourmand	8,90 €

Tous nos desserts sont Maison !!!

Glaces

Coupes Glacées

* <u>Dame blanche</u> : 3b. vanille, sauce chocolat, chantilly,	8,00 €
* <u>Gardoise</u> : 2b de vanille, 1b de marron, crème de marrons, chantilly.	8,00 €
* <u>Verger</u> : 1b poire, 1b cassis, 1b pêche de vigne, fruits frais, chantilly.	8,00 €
* Iceberg : 2b menthe-chocolat, get 27.	8,50 €
* Colonel : 2b citron, vodka.	8,50 €
* Glaces 2 boules	4,00 €
* Glaces 3 boules	6,00 €

Parfums :

- * Crèmes glacées : fraise, vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisin, marron, menthe-chocolat, caramel beurre salé.
- * Sorbets : poire, citron, framboise, pêche de vigne, cassis.