


Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet
Maître Sommelier

Pour patienter - Appetizers

Le pot de tapenade maison à partager5,50	
Home made olive puree to share	
Sardines à l'huile d'olive7,00	
Sardines in olive oil	
6 Huîtres fines claires n°3 de Marennes (Gorichon).....14,00	
6 oysters from Marennes	
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g) Spanish ham from cebo campo.....13,00	
Foie gras de canard maison house made duck's liver.....14,00	

De la ferme Beauregard à Marguerittes

from the Beauregard farm		
Saucisson pur porc.....5,00	Fromage de tête.....5,00	Pâté aux cèpes.....7,00
dried sausage head cheese ceps mushrooms pâté		
Assiette de charcuteries Pork butcher's meat.....12,00		
(saucisson, pâté aux cèpes, fromage de tête)		
(dried ham and sausage, ceps mushrooms pâté, head cheese)		

Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce.....16,00	
servie avec salade verte Home made brandade of salt cod, served with green salad	
Pavé de morue sauce aioli Salt cod with aioli sauce.....17,00	
Gambas poêlées au piment d'Espelette Big prawns with spelette piment sauce.....17,00	

Poissons nobles selon arrivage..... demandez à notre équipe
Ask the waiters to know the arrivals...

Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé14,00	
broiled pig's trotters from the Beauregard farm	
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne.....15,00	
Small chitterlings sausage with mustard	
Tête de veau sauce gribiche Calf's head with sauce gribiche.....14,00	
Foie de veau en persillade Calf's liver with chopped parsley and garlic.....22,00	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges).....16,00	
Tartare steak «Aubrac» 200gr	
Filet de bœuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g).....27,00	
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	
Tournedos aux morilles ou Rossini Filet mignon with morels or duck's liver pie.....30,00	

Nos pièces de viandes maturées (3 à 4 semaines)



Servies avec des pommes frites fraîches Served with french fried potatoes	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g).....22,00	
Grilled rump steak "Aubrac" (200g)	
Entrecôte Aubrac, les Terroirs du Boucher aux halles (250g).....28,00	
Sirloin steak Salers/Charolais (250g)	
Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg).....65,00	
Rib of beef «Salers» from cantal farm (1kg)	

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque

Nos fromages - Assorted cheese - 10,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.



TÉL. 04 66 76 19 59
www.winebar-lechevalblanc.com

FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 23^H
Prix nets en euros service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Menu du Mois de Mai

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€
ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Foie gras de canard, marmelade de cerises
Duck's liver with cherries marmelade
Bonite marinée aux betteraves et raifort
Young tuna fish marinated with beetroot and stronger
Timbale d'agneau confit en gelée
Roasted lamb with jelly

Filet de rascasse en croûte d'ail, sauce pêcheur
Scorpion fish with crust garlic, fish sauce
Aiguillettes de rumsteak aux épices
Shred rumsteak with spices
Ris de veau meunière
Fried calf's sweetbread

Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)
dessert to choose à la carte cheese plate (with extra charge 4€)

Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€
ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Os à moelle à la fleur de sel de Camargue
Marrow bone with Camargue salt
Rillettes de maquereau sur lit de roquette
Mackerel rillettes with roquette salad

Jambonneau de la ferme Beauregard, risotto aux cocos
Knuckle of ham, risotto with beans

Pied de porc de la ferme Beauregard grillé
Broiled pig's trotters from the Beauregard farm
Blanc de seiche à la tomate confite
Cuttlefish with tomato

Suggestion du Pâtissier
Day's pastry

Crêpes au coulis d'agrumes
Pancakes with orange sauce

Nougat glacé au coulis de framboise
Ice nougat with raspberry sauce

Formule Déjeuner*

Lunch menu
15,00€

Entrée du jour + Plat du jour
+ 1 verre de vin
starter of day + main course of day
+ 1 glass of wine

*excepté les jours fériés et le samedi

Menu du Péquélet

Children's menu 12,00€
Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin
de M. et Mme AUVERGNE
à Saint Maurice

Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel.....5,50	
Cottage cheese with honey or red fruits sauce	
Nage de fraises au rosé, picholines confites, pistaches et glace à l'huile d'olive.....8,00	
Strawberries with rosé wine, olives, pistachio and olive oil ice cream	
Suggestion du pâtissier Day's pastry6,00	
Vacherin aux marrons Chetsnuts vacherin6,00	
Nougat glacé au coulis de framboise Ice nougat with raspberries sauce.....6,00	
Crêpes au coulis d'agrumes Pancakes with orange sauce.....6,00	
Crème brûlée à la vanille Custard with vanilla.....7,00	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat).....6,00	
Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)6,00	
Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (anise, lavender, honey)	
Profiteroles au chocolat chaud Profiteroles with chocolate sauce.....8,00	
Colonel Lemon sherbet with vodka.....8,50	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)10,00	
Armagnac, coffee, whipped cream	

Nos vins du mois servis au verre

	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
IGP Cévennes 2020, les Capelans (Chardonnay/Viognier), Vignoble Michel Hermet.....	4	13	20
AOC Costières de Nîmes, sélection du moment.....	6	20	30
AOC Languedoc 2016, Domaine Saint-Sylvestre.....	6	20	30
AOC Limoux 2017, Chardonnay, Clocher d'Alet les Bains (Haute Vallée) Caves du Sieur d'Arques.....	9	27	45
AOC Chorey-les-Beaune 2020, Domaine Maillard.....	8	24	40
AOC Alsace 2015, Gewurztraminer Vendanges tardives, Bott Frères.....	11	33	55
ROSÉ			
AOC Languedoc Pic St-Loup, les Augustins.....	4	13	20
ROUGES			
IGP Cévennes 2019 (Merlot), le Roc, Vignoble Michel Hermet.....	4	13	20
AOC Languedoc Pic Saint-Loup 2020, le Gamin.....	6	20	30
AOC Terrasses du Larzac 2017, Domaine St-Alban.....	7	21	35
AOC Costières de Nîmes, sélection du moment.....	6	20	30
AOP Saumur Champigny 2019, Le Bois Doré, Domaine Joseph Mellot.....	6	20	30
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2020, Château Revelette.....	5	18	25
AOC Haut Médoc 2019, Domaine la Demoiselle d'Haut Peyrat.....	7	21	35



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.