

Wine Bar  
"Le Cheval Blanc"

Michel Hermet  
Maître Restaurateur  
Maître Sommelier

Pour patienter - Appetizers

- Le pot de tapenade maison à partager ..... 5,50  
Home made olive puree to share
- La boîte de sardines "les Pitchounettes", les belles de Marseille ..... 7,00  
Sardines from Marseille

De la ferme Beauregard à Marguerittes

from the Beauregard farm

- Saucisson pur porc ..... 5,00  
dried sausage
- Jambon sec (12 mois minimum) ..... 10,00  
dried ham
- Fromage de tête ..... 5,00  
head cheese
- Pâté aux cèpes ..... 7,00  
ceps mushrooms pâté
- Assiette de charcuteries **Pork butcher's meat** ..... 12,00  
(jambon, 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 ..... 14,00  
Home made brandade of salt cod
- 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 grillé ..... 14,00  
broiled pig's trotters from the Beauregard farm
- 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) ..... 25,00  
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce
- Tournedos aux morilles ou Rossini **Filet mignon with morels or duck's liver pie** ..... 28,00

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 (250g) ..... 22,00  
Grilled rump steak "Aubrac" (250g)
- Entrecôte Salers/Charolais de la ferme du Cantal aux halles (250g) ..... 27,00  
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 form (1kg)

Nos fromages - Assorted cheese - 8,00€

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



Patio intérieur et Salon privatif



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

FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12<sup>h</sup> à 14<sup>h</sup> et de 19<sup>h</sup> à 23<sup>h</sup>  
Prix nets en euros service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Menu du Mois

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

- Aubergine grillée et tartare de tomates  
à la fondue de Pélardon des Cévennes  
grilled egg plant and tomato tartare with Pelardon cheese
- Effeuillé de cabillaud et anchois de Collioure à la tapenade verte  
anchovies and fresh cod with mashed green olive
- Foie gras et sa marmelade de pêche jaune  
duck's liver with peach marmelade

Duo de lotte et crevettes sauce au curry  
angler and shrimps with curry sauce

Cochon de lait et sa crépinette, jus au thym  
sucking pig with thyme gravy

Onglet de bœuf français à la crème de morilles  
flank of beef with creamy morels sauce

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€

- Cannelonis de courgette  
à la Brandade de morue, coulis de poivron  
zucchini's cannelonis with mashed salted cod, pepper
- Gazpacho aux tomates du pays  
spanish gazpacho

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé  
broiled pig's trotters from Beauregard farm

Tête de veau sauce gribiche  
calf's head with sauce gribiche

Supions en persillade et ses légumes d'été  
finely-chopped parsley and garlic  
squids with summer vegetables

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

Plats à emporter  
Sur demande

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
- Minestrone de fruits frais à la menthe fraîche ..... 6,00  
Fresh fruit salad with mint
- Suggestion du pâtissier **Day's pastry** ..... 6,00
- Vacherin aux marrons **Chetsnuts vacherin** ..... 6,00
- 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) Glaces des Alpes, Maître artisan glacier ..... 6,00  
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<br>verre | 46cl<br>pichet | 75cl<br>bouteille |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|-------------------|
| <b>BLANCS</b>                                                                        |               |                |                   |
| IGP Cévennes 2019, les Capelans, Vignoble Michel Hermet                              | 4             | 13             | 20                |
| IGP Côteaux du Pont du Gard 2018, Sauvignon, C. Vigne                                | 5             | 16             | 25                |
| IGP Val de Montferrand 2017, Cuvée Joseph, les Augustins                             | 6             | 20             | 30                |
| AOC Costières de Nîmes, sélection du moment                                          | 6             | 20             | 30                |
| AOC Limoux 2017, Clocher de Alet-les-Bains(haute Vallée),<br>Caves du Sieur d'Arques | 11            | 34             | 55                |
| AOP Languedoc 2018, Cascaïlle, Domaine Clavel                                        | 6             | 20             | 30                |
| AOC l'Etoile 2017 Chardonnay, La Chaux, Domaine MontBourgeau                         | 7             | 21             | 35                |
| <b>ROSÉ</b>                                                                          |               |                |                   |
| IGP Cévennes 2019, Vignoble Michel Hermet                                            | 4             | 13             | 20                |
| <b>ROUGES</b>                                                                        |               |                |                   |
| IGP Cévennes 2017, Le Roc, Vignoble Michel Hermet                                    | 4             | 13             | 20                |
| IGP Cévennes 2019, Pinot Noir, Mas Brès                                              | 4             | 13             | 20                |
| AOC Costières de Nîmes, sélection du moment                                          | 7             | 22             | 35                |
| AOP Faugères 2017, Les Collines, Domaine Ollier Taillefer                            | 6             | 20             | 30                |
| AOC Côtes du Rhône 2019, La Dame Rousse, Domaine de la Mordorée                      | 5             | 16             | 25                |
| AOC Grignan les Adhémar 2017, Delas                                                  | 4             | 13             | 20                |
| AOP Beaujolais 2020, Domaine Joseph Drouhin                                          | 4             | 13             | 20                |
| AOC Rutly 2017, Domaine Joseph Drouhin                                               | 7             | 22             | 35                |



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