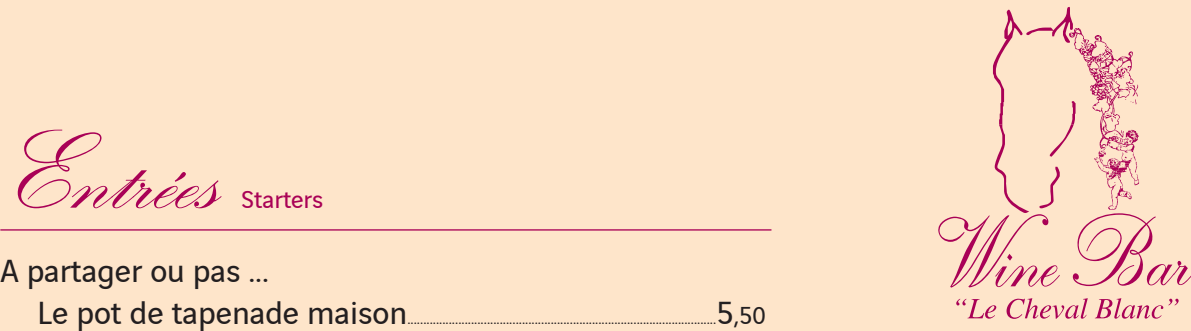




Entrées

Starters

A partager ou pas ...

Le pot de tapenade maison	5,50
Home made olive puree to share	
Saucisse sèche de Duculty	5,00
Dried sausage de Deculty	
La terrine de porc noir aux cèpes (Maison Duculty)	12,00
Black porc terrine with ceps de Deculty	
La boîte de sardines “Les Pitchounettes” les Belles de Marseille	7,00
Sardines “Les Pitchounettes” Les Belles de Marseille”	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa)	
Cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)	
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g)	13,00
Spanish ham from cebo campo	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Pattedoie)	14,00
6 oysters N°3 from Marennes	
Moules au beurre persillé	9,00
Gratinated mussels with butter and parsley	
Salade frisée aux lardons et croutons, œuf poché	9,00
Salad with crouton, bacom and egg	
Flan de chèvre en salade	7,00
Goat cheese flan with salad	
Oeufs durs mayonnaise	6,00
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce	
Cassiolette d’escargots en persillade	11,00
Snails with butter and parsley	
Entrée au choix du menu Terroir	8,00
Starter from menu Terroir	
Entrée au choix du menu du Mois	10,00
Starter from menu du Mois	



Nos viandes

- Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé	17,00
broiled pig’s trotters from the Beauregard farm	
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l’ancienne	17,00
Small chitterlings sausage with mustard	
Tête de veau sauce gribiche	17,00
Calf’s head with sauce gribiche	
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade	28,00
Calf’s liver with chopped parsley and garlic	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges)	18,00
Tartare steak «Aubrac» 200gr	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g)	22,00
Grilled rump steak “Aubrac” (200g)	
Bavette à la fondue d’échalotes (France) (250g)	25,00
Sirloin steak with shalots sauce	
Entrecôte (France) à la plancha (300g)	29,00
Broiled sirloin steak a la plancha	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	30,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	
Tournedos aux morilles ou Rossini	35,00
Filet mignon with morels or duck’s liver pie	

Nos poissons

- Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef	
Laurent Tabuce, servie avec salade verte	16,00
Home made brandade of salt cod, served with green salad	
Pavé de morue sauce aïoli	21,00
Salt cod with aïoli sauce	
Gambas poêlées au piment d’Espelette	21,00
Big prawns with spelette piment sauce	

Poissons nobles selon arrivage... voir notre ardoise
See on the blackboard



Plat au choix du menu Terroir	17,00
Plate from menu Terroir	
Plat au choix du menu du Mois	23,00
Plate from menu du Mois	



Nos fromages

- Assorted cheese - 12,00€

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

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque



Le coin des gourmands

- House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
Cottage cheese with honey or red fruits sauce	
Orange au coulis de fruit de la passion	7,00
Orange with maracuja sauce	
Suggestion du pâtissier	7,00
Day’s pastry	
Vacherin aux marrons	7,00
Chetsnuts vacherin	
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
Ice nougat with raspberries sauce	
Crêpes au coulis d’agrumes	6,00
Pancakes with orange sauce	
Crème brûlée à la vanille	7,00
Custard with vanilla	
Baba au Rhum	8,00
Sponge cake steeped un rum	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
Ice cream (anise, lavender, honey)	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
Profiteroles with chocolate sauce	
Colonel	8,50
Lemon sherbet with vodka	
Café Gourmand	8,00
Gourmet coffee	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
Armagnac, coffee, whipped cream	

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



Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet
Maître Sommelier

L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit "Brasserie" privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité. Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vignerons passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.



Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !



Chef de cuisines : Laurent TABUCE
Directeur de salle : Ludovic PREVITALE

Menu du Terroir

ENTRÉE 8,00€ - PLAT 17,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Velouté de champignons à la tome de Lozère
Mushrooms soup with cheese from Lozère
ou
Endives gratinées au jambon
Gratinated brussels chicorey with ham

Navarin d'agneau à la languedocienne
Lamb stew with tomatoe sauce
ou
Langue de bœuf sauce Madère
Ox-tongue with Madeira sauce

Nougat glacé au coulis de framboise
Ice nougat with raspberry sauce
ou
Crème renversée au caramel, Chantilly
Caramel custard with Chantilly
ou
Suggestion du pâtissier Day's pastry

* les viandes sont d'origine française



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 22^H30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Menu du Mois de Mars

ENTRÉE 10,00€ - PLAT 23,00€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33,00€

Saumon gravlax à la crème de raifort
Salmon gravlax with horse-radish cream
ou
Os à moelle aux escargots persillés
Marrow-bone with snails and parsley

Dos de maigre sauce marinière
Lean fish with seafood sauce
ou
Aiguillettes de magret de canard de Gubernat sauce au poivre vert
Duck breast from Gubernat farm with green pepper 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 Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché* race Aubrac
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin
(LE PRESOIR à ARGILIERS)

Formule Déjeuner*

Lunch menu 16,00€

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
Tout changement entrainera un supplément.

Tournez SVP →