



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 Beaugard à Marguerittes / from the Beaugard farm

Saucisson pur porc 5,00	Chorizo 5,00
dried sausage	spicy paprika and garlic sausage
Jambon sec (12 mois minimum) 10,00	Fromage de tête 5,00
dried ham	head cheese
Parfait de volaille (pour 2) 12,00	Pâté aux cèpes 7,00
chicken pâté	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 aïoli **Salt cod with aïoli 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 waters to know the arrivals...

Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beaugard grillé 14,00
broiled pig's trotters from the Beaugard farm

Tête de veau sauce gribiche **Calf's head with sauce gribiche** 14,00

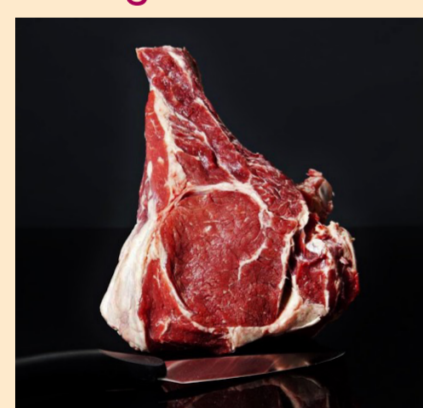
Foie de veau en persillade **Calf's liver with chopped parsley and garlic** 22,00

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 mûrées
(3 à 4 semaines)



Servi avec des pommes frites fraîches **Served with french fried potatoes**

Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (250g) 20,00
Grilled rump steak "Aubrac" (250g)

Entrecôte Salers/Charolais de la ferme du Cantal aux halles (250g) 25,00
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 - 7,50€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés en provenance de nos fromagers des Halles Sylvain et VERGNE M.O.F.



Patio intérieur et Salon privé



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 Juin

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Cassolette d'escargots et de rattes en persillade
snails and potatoes with garlic butter

Terrine de foie gras, chutney de figue et pain d'épices
duck's liver with fig's chutney

Salpicon de lotte au citron et à la mangue
monkfish with lemon and mango sauce

Ris d'agneau, sauce au Porto et aux éclats de foie gras
lamb's sweetbread with Port wine and duck's liver sauce

Bavette de taureau à la crème de morilles
bull's top sirloin with morels sauce

Effeillé de cabillaud et Saint-Jacques, sauce Poulette
fresh cod and scallops with aioli 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€

Flan d'asperges aux légumes printaniers
asparagus flan with vegetables

Caillettes ardéchoises au coulis de tomate
herbs terrine from Ardèche with tomato sauce

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

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

Duo de rouget et de Brandade de morue
red mullet and salt cod

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 Piquet

Children's menu 12,00€

Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou pâtes fraîches

La boule de glace au choix

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

Notre boulanger : Frédéric CASTANEDA
(LE REFUGE DES SAVEURS) rue du Cirque Romain.

Le coin des gourmands - House made desserts -

Faisselle 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

	10 cl verre	20 cl verre	46 cl pichet	75 cl bouteille
BLANCS				
IGP CEVENNES 2018, les Capelans, vignoble Michel HERMET	3	6	13	20
IGP OC 2018, le petit Trélans, Alain CHABANON	4,5	9	20	30
AOC COSTIERES DE NIMES, sélection du moment	4,5	9	20	30
AOC LANGUEDOC, tradition, domaine de l'ESCATTES	3	6	13	20
AOC LIMOUX 2017, clocher de ALET LES BAINS (haute Vallée) caves du SIEUR D'ARQUES	7,5	15	34	55
AOC PERNAND VERGELLESSES 2015, domaine ROLLIN	6,5	13	29	40
Chenin doux 2018, vin de France, famille HILPERT	5	10	22	35
ROSÉ				
IGP CEVENNES, Domaine de Gournier	3	6	13	20
ROUGES				
IGP CEVENNES 2017, le Roc, vignoble Michel HERMET	3	6	13	20
IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE 2014, Domaine des Tours	4,5	9	20	30
IGP PAYS D'HERAULT 2018, pur C (cinsault), clos de la Barthassade	4,5	9	20	30
AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2016, château du HUREAU	3,5	7	15	25
AOC ST EMILION GRAND CRU 2015, château des BARDES	5	10	22	35



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