



Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet
Maître Restaurateur

Menu de l'Ardoise

Black board menu
27,00€

Supplément 3€
pour le plateau de fromages
en remplacement du dessert



Formule déjeuner*

Lunch menu
15,00€

Entrée du jour
+ Plat du jour
+ 1 verre de vin

1 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 pâtes fraîches

La boule de glace au choix

Poda ou sirop

Pour patienter - Appetizers

- La boîte de sardines "les Pitchounettes",
les belles de Marseille 7,00
Pardines from Marseille
- Le pot de tapenade maison à partager 5,50
Home made olive puree to share
- Pausisson de chez Fossati à Barcelonnette 5,00
Pausage from Barcelonnette
- Pâté aux cèpes de la ferme
de Beauregard à Marguerittes (90g) 7,00
country style meat with ceps mushrooms (90g)



Nos entrées - Favourite starters

- Poupe au pistou 8,00
Vegetable soup seasoned with pounded basil and garlic
- Gratin de gnocchi au Parmesan 9,00
Gnocchi with Parmesan cheese
- Oeufs en meurette 8,00
Poached eggs with red wine sauce
- Raviole croustillant au foie gras
et gésiers de canard en salade 12,00
Palad with duck's liver raviole and duck's gizzards
- Moules de pleine mer gratinées 7,00
Gratinated mussels with butter and garlic
- 6 Fines de claire
n° 3 de Marennes, Chiron Montico 11,00
6 Oysters fines de claire n° 3, Chiros Montico
- Les 12 escargots de la Vauvage
d'Adrien Jourdan 12,00
12 snails from the farm Adrien Jourdan with garlic butter
- Jambon cru "Noir de Bigorre" 12,00
Raw ham "Noir de Bigorre"
- Assiette de charcuteries
(jambon, saucisson, pâté) 13,00
Mixed sausages plate
- Foie gras de canard maison
de la ferme du Gubernat 14,00
Duck's liver from the farm Gubernat (house made)



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

Nos viandes - Meats

Consultez notre sélection de
viandes de Bœuf maturées 3 à 4 semaines

- Pied de cochon "Noir de Bigorre" grillé 11,00
Broiled pigs trotters from "Noir de Bigorre"
- Tête de veau sauce gribiche 14,00
Calf's head with sauce gribiche
- Andouillette de Troyes AAAA sauce moutarde 17,00
Grilled sausage from tripes with mustard sauce
- Foie de veau en persillade 22,00
Calf's liver with chopped parsley and garlic
- Volaille de Bresse à la crème. 15,00
Fattened chicken from Bresse gravy with cream sauce
- Echine de porc de la ferme de Beauregard 15,00
Spare ribs from the farm "Beauregard"
- Côtelettes d'agneau du Quercy grillées 21,00
Grilled lambs chops from Quercy
- Steak Tartare race Aubrac (200g) 16,00
Tartare steak "Aubrac" (200g)
- Pot au feu et son os à moelle 15,00
Boiled beefmeat with vegetable and marrow bone
- Pavé de bœuf race Aubrac
élevé par la famille Penet (250g) 20,00
Grilled rump steak "Aubrac" (250g)
- Côte de bœuf «Palers»
de la ferme du Cantal (1kg) 65,00
Rib of beef "Palers" from cantal farm (1kg)
- Filet de bœuf sauce Roquefort (200g) 24,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort sauce
- Tournedos aux Morilles ou Rossini 28,00
Filet mignon with morels sauce or Rossini



Nos poissons - Fishes

- Brandade de morue
élaborée par notre chef Laurent Tabuce 14,00
Home made salt cod purée
- Pavé de morue sauce aioli 17,00
Palt cod with "aioli"
- Gambas poêlées au piment d'Espelette 17,00
Fried big prawns with Espelette piment



Prix nets en euros service compris

Fromage

Assorted cheese

7,50€

Chariot de fromages affinés de nos Provinces en provenance des Halles (Vergne et Rouvier).

Pain

de notre boulanger Bouzanquet (Rue Péguier)



Vins au verre

consultez notre carte



Eaux minérales

	1/2 litre	litre
Vittel, eau de Perrier	4,00	6,00
Chateldon		7,00

Apéritifs

Cocktail maison	9,00
(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)	
Muscato de Rivesaltes ou Frontignan	6,00
Muscato de Mireval, domaine de la Capelle	7,00
Banyuls ou Maury	6,00
Banyuls ou Maury hors d'âge	10,00
Kir ou Communard	4,00
Myro (vin rosé, crème de myrtilles)	4,00
Coupe de Bulle de Blanquette de Limoux (10cl)	5,00
Coupe de champagne (10cl)	9,00
Kir royal	11,00
Porto 10 ans d'âge	9,00
Puze, Campari, Pastis 51, Ricard, Martini	4,00
Américano maison	5,50
Scotch	7,00
Bourbon, Jack Daniels	8,00
Single malt 10 ans d'âge	12,00

Prix nets en euros service compris



Paiements acceptés :
espèces, CB, tickets restaurant,
chèques vacances.

Chèques non acceptés.

Le coin des gourmands - Desserts

Tous nos desserts sont faits maison.

Fromage frais de Bresse (Etrez) 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 Chetsmuts vacherin	6,00
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
Ice nougat with raspberries sauce	
Baba au Rhum Small cake soaked in Rum	6,00
Tarte Tatin Tatin pie	7,00
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
Pancakes with orange sauce	

Crème brûlée à la vanille	7,00
Eustard with vanilla	
Profiteroles au chocolat chaud	8,00
Profiteroles with chocolate sauce	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	6,00
Glaces des Alpes, Maître artisan glacier	
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues	6,00
(thym, lavande, miel)	
Glaces des Alpes, Maître artisan glacier	
Ice cream (thyme, lavender, honey)	
Colonel (supplément 2,5e pour le menu Ardoise)	8,50
Lemon sherbet with vodka	



Vins de desserts - Our desserts wines

Cartagène de Patrick Auvergne (St Maurice de Cozerielle)	4,00
Vin de Pays d'Oc muscat, vignoble Michel Hermet	5,00
AOC Muscat de Frontignan ou Rivesaltes	6,00
AOC Muscat de Mireval, domaine de la Capelle	7,00
AOC Banyuls rimage	6,00
AOC Banyuls grand cru doux paillé hors d'âge	10,00
AOC Maury, sélection du moment	6,00
AOC Maury 15 ans d'âge	10,00



A la pression Bière d'Alsace, Meteor 3,50

Jus de fruits, sodas 3,50

Jus d'orange, de tomate, de pomme, d'abricot, sodas



Boissons chaudes

Infusion, thé de Ceylan Dilmah 3,00

Digestifs (4cl)

Marc de Banyuls	7,00
Cognac VPOP Ragnaud Pabourin	9,00
Cognac 20	13,00
Bas Armagnac VPOP Ch. de Laubade	9,00
Bas Armagnac hors d'âge Ch. de Laubade	13,00
Calvados 15 ans d'âge	12,00
Marc de Bourgogne égrappé	8,00
Marc des Hospices de Beaune	12,00
Chartreuse VEP	12,00
Rhum Havana club 7 ans	8,00
Rhum Pélections	12,00
Eaux de vie : poire williams, framboise, kirsch, quetsche, mirabelle	8,00
Tequila, gin, vodka	7,00
Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Bénédicte, Verveine du Velay, Chartreuse, Mandarine Napoléon, Bailey's	7,00



Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné Coffee	2,50
Café gourmand The greedy coffee	7,00
(supplément 2,5e pour le menu Ardoise)	
Café gascon (Armagnac, café, chantilly)	10,00
Armagnac, coffee, whipped cream	



1 PLACE DES ARÈNES - 30000 NÎMES - TÉL. 04 66 76 19 59

www.winebar-lechevalblanc.com

OUVERT du LUNDI au SAMEDI : Déjeuner 12H à 14H - Dîner 19H à 23H

