

## Pour patienter - Appetizers

- Le pot de tapenade maison à partager ..... 5,50  
Home made olive puree to share
- Saucisson de chez Fossati à Barcelonnette ..... 5,00  
Sausage from Barcelonnette
- Pâté de campagne aux cèpes  
de chez Fossati à Barcelonnette ..... 6,00  
Country style meat pie with ceps mushrooms



## Nos entrées - Favorite starters

- Filet de hareng, pomme à l'huile ..... 8,00  
Herring filet with potatoe
- 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, Chiron Montico
- Soupe à l'oignon gratinée ..... 7,00  
French onion soup
- Escargots (12) de Cyril Santos au beurre d'ail ..... 11,00  
12 snails from the farm Cyril Santos with garlic butter
- Saucisse de couenne aux lentilles vertes du Puy .. 7,00  
Sausage of rind with lentils
- Œufs pochés sauce au vin rouge ..... 8,00  
Poached eggs with red wine sauce
- 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)



## 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



Michel Hermet  
Maître Restaurateur

## Menu de l'Ardoise

Black board menu

26,00€

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

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

## Nos viandes - Meats

- 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
- Jarret de porc "Noir de Bigorre" à l'occitane ..... 15,00  
Knuckle of pork "Noir de Bigorre" with occitane sauce
- Volaille de Bresse à la crème de champignons ..... 15,00  
Fattened chicken from Bresse with mushrooms sauce
- Côtelettes d'agneau du Quercy grillées ..... 21,00  
Grilled lamb's chops from Quercy
- Bavette d'aloïau à l'échalote confite ..... 14,00  
Pirloin Bavette with shallots
- 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 (200g) ..... 22,00  
Grilled tenderloin (200g)
- Tournedos aux Morilles ou Rossini ..... 28,00  
Filet mignon with morels sauce or Rossini



## Nos poissons - Fishes

- Brandade de morue  
élaborée par notre chef J.M. Nigon ..... 14,00  
Home made salt cod puree
- Pavé de morue sauce aioli ..... 17,00  
Salt cod with "aioli"
- Gambas poêlées au piment d'Espelette ..... 17,00  
Fried big prawns with Espelette piment
- Pole à la plancha ou meunière ..... 25,00  
Grilled sole (or meunière)
- Loup de mer grillé ..... 25,00  
Grilled sea bass
- Noix de St Jacques à la fondue de poireaux ..... 25,00  
Scallops with leek sauce

Price nets en euros service compris

# Fromage

Assorted cheese

7,50€

Chariot de fromages affinés de nos Provinces en provenance des Halles (Vergne et Rouvier) et de la fromagerie des Loubes à Montignargues.

## 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	5,00
Muscato de Mireval, domaine de la Capelle	6,00
Banyuls ou Maury	5,00
Banyuls ou Maury hors d'âge	9,00
Kir ou Communard	3,00
Myro (vin rosé, crème de myrtilles)	3,00
Coupe de Bulle de Blanquette de Limoux (10cl)	4,50
Coupe de champagne (10cl)	9,00
Kir royal	11,00
Porto 10 ans d'âge	9,00
Puze, Campari, Pastis 51, Ricard, Martini	3,00
Américano maison	4,50
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 Chetsnuts 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 réglisse Eustard with liquorice	7,00
Profiteroles au chocolat chaud	8,00
Profiteroles with chocolate sauce	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	6,00
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues	6,00
(thym, lavande, miel)	
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 Cozevielle)	4,00
Vin de Pays d'Oc muscat, vignoble Michel Hermet	5,00
AOC Muscat de Frontignan ou Rivesaltes	5,00
AOC Muscat de Mireval, domaine de la Capelle	6,00
AOC Banyuls rimage	5,00
AOC Banyuls grand cru doux paillé hors d'âge	9,00
AOC Maury, sélection du moment	5,00
AOC Maury 15 ans d'âge	9,00



A la pression Bière d'Alsace, Meteor 3,00

Jus de fruits, sodas 3,00  
Jus d'orange, de tomate, Podas



## Boissons chaudes

Infusion, thé de Ceylan Dilmah 3,00

## Digestifs (4cl)

Marc de Banyuls	7,00
Cognac VPOP Ragnaud Pabourin	9,00
Cognac XO	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, Bénédictine, Verveine du Velay, Chartreuse, Mandarine Napoléon, Bailey's	7,00

## Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné Coffee	2,00
Café gourmand The greedy coffee	7,00
(supplément 2,5e pour le menu Ardoise)	
Café gascon (Armagnac, café, chantilly)	9,00
Armagnac, coffee, whipped cream	



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

[www.winebar-lechevalblanc.com](http://www.winebar-lechevalblanc.com)

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

