

Fromages - Cheese

Plateau de fromages affinés de nos Provinces7,50
Assorted cheese

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

Salade de fruits frais à la menthe fraîche6,00
Fresh fruit salad with peppermint

Suggestion du pâtissier *Day's pastry*6,00

Vacherin aux marrons *Chetsnuts vacherin*6,00

Nougat glacé au coulis de framboise6,00
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 *Pancakes with orange sauce*6,00

Crème brûlée à la réglisse *Custard with liquorice*7,00

Profiteroles au chocolat chaud7,00
Profiteroles with chocolate sauce

Coupe glacée (café, vanille, chocolat)6,00
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)

Coupe glacée de nos garrigues (thym, lavande, miel)6,00
Ice cream (thyme, lavender, honey)

Colonel (supplément 2,5€ pour le menu Ardoise)8,50
Lemon sherbet with vodka

Vins de desserts - Our desserts wines

Cartagène de Patrick Auvergne (St Maurice de Cazevielle) 3,00

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 Capelle6,00

AOC Banyuls rimage5,00

AOC Banyuls grand cru doux paillé hors d'âge9,00

AOC Maury, sélection du moment5,00

AOC Maury 15 ans d'âge9,00

Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné *Coffee*2,00

Café gourmand *The greedy coffee*7,00
(supplément 2,5€ pour le menu Ardoise)

Café gascon (Armagnac, café, chantilly)9,00
Armagnac, coffee, whipped cream

Boissons chaudes

Infusion, thé de Ceylan Dilmah3,00

Prix nets en euros service compris

Eaux minérales

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

Apéritifs

Cocktail maison9,00
(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)

Muscat de Rivesaltes ou Frontignan5,00

Muscat de Mireval, domaine de la Capelle.....6,00

Banyuls ou Maury5,00

Banyuls ou Maury hors d'âge9,00

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

Suze, Campari, Pastis 51, Ricard, Martini.....3,00

Américano maison4,50

Scotch7,00

Bourbon, Jack Daniels8,00

Single malt 10 ans d'âge12,00

A la pression Bière d'Alsace, Meteor3,00

Jus de fruits, sodas Jus d'orange, de tomate, Sodas.....3,00

Vins au verre consultez notre carte

Digestifs (4cl)

Marc de Banyuls7,00

Cognac VSOP Ragnaud Sabourin.....9,00

Cognac XO13,00

Bas Armagnac VSOP Ch. de Laubade.....9,00

Bas Armagnac hors d'âge Ch. de Laubade13,00

Calvados 15 ans d'âge12,00

Marc de Bourgogne égrappé8,00

Rhum Havana club 7 ans8,00

Rhum Sélections.....12,00

Eaux de vie : poire williams, framboise,
kirsch, quetsche, mirabelle8,00

Tequila, gin, vodka7,00

Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard, Get 27,
Get 31, Bénédicte, Verveine du Velay,
Mandarine Napoléon, Chartreuse, Bailey's7,00



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

www.winebar-lechevalblanc.com



Michel Hermet
Maître Restaurateur



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

Chèques non acceptés

Pour patienter - Appetizers

Le pot de tapenade maison à partager5,50 <i>Home made olive puree to share</i>
Saucisson de chez Fossati à Barcelonnette5,00 <i>Sausage from Barcelonnette</i>
Pâté de campagne aux cèpes de chez Fossati à Barcelonnette6,00 <i>County style meat pie with ceps mushrooms</i>



Nos entrées - Favourite starters

Minestrone de melon et pastèque aux copeaux de magret séché7,00 <i>Melon and water melon with dry filet of duck</i>
Moules de pleine mer gratinées7,00 <i>Gratinated mussels with butter and garlic</i>
Gazpacho de tomates anciennes, croûtons au Parmesan7,00 <i>Tomatoes gazpacho, toasts with Parmesan</i>
Pétales d'aubergine à la nîmoise7,00 <i>Egg plant with tomatoe sauce</i>
Salade niçoise et son œuf poché9,00 <i>(tomate, haricots verts, thon, poivron, olives)</i> <i>Mixed salad with poached egg</i>
Pelardon des Cévennes pané à la tapenade8,00 <i>Breadcrumbed goat cheese with olive purée</i>
Ceviche de daurade à la pomme verte et au poivre vert11,00 <i>Daurade ceviche with green apple and green pepper</i>
Carpaccio de bœuf au piment d'Espelette sur son lit de Roquette11,00 <i>Beef carpaccio with Espelette pimento and rocket salad</i>
Escargots (12) de Cyril Santos au beurre d'ail11,00 <i>12 snails from the farm Cyril Santos with garlic butter</i>
Jambon cru "Noir de Bigorre"12,00 <i>Raw ham "Noir de Birorre"</i>
Assiette de charcuteries (jambon, saucisse, pâté)13,00 <i>Mixed sausages plate</i>
Foie gras de canard maison de la ferme du Gubernat14,00 <i>Duck's liver from the farm Gubernat (house made)</i>

Prix nets en euros service compris

Menu de l'Ardoise 26,00€

Black board menu

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

Coquillages et fruits de mer - Seafood

Les 12 moules - 12 mussels7,00
Les 6 huîtres fines de claire n° 3 (Marennes Oleron) de Chiron Montico.....11,00 <i>6 oysters fines de claire n° 3 (Marennes) de Chiron Montico</i>
Les 12 escargots Bulots 12 sea snails7,00
Les 6 crevettes roses - 6 shrimps10,00
L'assiette de coquillages d'été19,00 6 Fines de claires n° 3, 6 moules, 6 bulots, 2 crevettes <i>Seafood plate 6 oysters fines n° 3, 6 mussels, 6 sea snails, 2 shrimps</i>



L'assiette végétarienne.....11,00€

Vegetable plate



**En direct de la Mer et de l'Océan
au quotidien sur notre ardoise
From the sea... to the black board.**

Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef J.M. Nigon14,00 <i>Home made salt cod purée</i>
Pavé de morue sauce aioli 17,00 <i>Salt cod with "aioli"</i>
Gambas poêlées au piment d'Espelette17,00 <i>Fried big prawns with Espelette piment</i>

Menu du Péquilet 12,00€

Children's menu

Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou pâtes fraîches

La boule de glace au choix

Soda ou sirop

*Plat du jour**

Today's special

12,00€

*Menu du jour**

Day's menu

19,00€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour
*starter of day + main course of day,
dessert of the day*

*Formule déjeuner** 15,00€

Lunch menu

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

Supplément pour tout
changement dans les menus

Nos viandes - Meats

Pied de cochon "Noir de Bigorre" grillé11,00 <i>Broiled pigs trotters from "Noir de Bigorre"</i>
Tête de veau sauce gribiche14,00 <i>Calf's head with sauce gribiche</i>
Andouillette de Troyes AAAAA sauce moutarde17,00 <i>Grilled sausage from tripes with mustard sauce</i>
Foie de veau en persillade22,00 <i>Calf's liver with chopped parsley and garlic</i>
Brochette de Porc du Cantal au miel et aux épices douces ..13,00 <i>Pork shawer with honey and sweet spices</i>
Petits farcis à l'agneau du Quercy, jus à l'ail13,00 <i>Stuffed vegetables with lamb, garlic gravy</i>
Cotelettes d'agneau du Quercy grillées21,00 <i>Lamb chops from quercy</i>
Médallions de veau de Laurent Senet à la tomate séchée et au basilic16,00 <i>Braised kernel of veal with dry tomatoe and basil</i>
Volaille de Bresse, jus aux herbes des garrigues15,00 <i>Fattened chicken from Bresse with Provence herbs gravy</i>
Bavette d'ail au à l'échalote confite14,00 <i>Sirloin Bavette with shallots</i>
Steak tartare race Aubrac (200g)16,00 <i>Tartare steak "Aubrac" (200g)</i>
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (250g) 20,00 <i>Grilled rump steak "Aubrac" (250g)</i>
Côte de bœuf «Salers» de la ferme du Cantal (1kg)65,00 <i>Rib of beef "Salers" from cantal farm (1kg)</i>
Filet de bœuf (200g)22,00 <i>Grilled tenderloin (200g)</i>
Tournedos aux Morilles ou Rossini28,00 <i>Filet mignon with morels sauce or Rossini</i>