

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
<i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	
Minestrone de fruits frais à la menthe fraîche	6,00
<i>Fresh fruit salad with mint</i>	
Suggestion du pâtissier <i>Day's pastry</i>	6,00
Vacherin aux marrons <i>Chetsnuts vacherin</i>	6,00
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
<i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	
Baba au Rhum <i>Small cake soaked in Rum</i>	6,00
Tarte Tatin <i>Tatin pie</i>	7,00
Crêpes au coulis d'agrumes <i>Pancakes with orange sauce</i>	6,00
Crème brûlée à la réglisse <i>Custard with liquorice</i>	7,00
Profiteroles au chocolat chaud	7,00
<i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	6,00
<i>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (thym, lavande, miel)	6,00
<i>Ice cream (thyme, lavender, honey)</i>	
Colonel (supplément 2,5€ pour le menu Ardoise)	8,50
<i>Lemon sherbet with vodka</i>	

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 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

Cafés - Coffees

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

Boissons chaudes

Infusion, thé de Ceylan Dilmah	3,00
--------------------------------------	------

Eaux minérales

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

Prix nets en euros service compris

Apéritifs

Cocktail maison	9,00
<i>(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)</i>	
Muscat de Rivesaltes ou Frontignan	5,00
Muscat 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
Suze, 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

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 Banyuls	7,00
Cognac VSOP Ragnaud Sabourin.....	9,00
Cognac XO	13,00
Bas Armagnac VSOP 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
Rhum Havana club 7 ans	8,00
Rhum Sélections.....	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, Mandarine Napoléon, Chartreuse, Bailey's	7,00



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 partager	5,50
<i>Home made olive puree to share</i>	
Saucisson de chez Fossati à Barcelonnette	5,00
<i>Sausage from Barcelonnette</i>	
Pâté de campagne aux cèpes de chez Fossati à Barcelonnette	6,00
<i>County style meat pie with ceps mushrooms</i>	

Nos entrées - Favourite starters

Oignon doux des Cévennes farci à la queue de bœuf	8,00
<i>Sweat onion from Cévennes stuffed with oxtail</i>	
Tartine au fromage de chèvre et copeaux de jambon «Noir de Bigorre»	8,00
<i>Slice of bread with goat cheese and ham salad</i>	
Crème de potimarron aux noisettes et foie gras	9,00
<i>Cream of pumpki soup with duck's liver and hazel-nuts</i>	
Moules de pleine mer gratinées	7,00
<i>Gratinated mussels with butter and garlic</i>	
Ravioles aux cèpes, bouillon de pot au feu	11,00
<i>Mushrooms ceps ravioles with consommé</i>	
Escargots (12) de Cyril Santos au beurre d'ail	11,00
<i>12 snails from the farm Cyril Santos with garlic butter</i>	
Œufs pochés vigneronne	9,00
<i>Poached eggs with red wine sauce</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 Gubernat	14,00
<i>Duck's liver from the farm Gubernat (house made)</i>	

<i>Menu du Pèquélet</i>
<i>Children's menu</i>
Steak haché race Aubrac Pommes frites ou pâtes fraîches

La boule de glace au choix

Soda ou sirop

Prix nets en euros service compris

<i>Menu de l'Ardoise</i>
<i>Black board menu</i>
Supplément 3€ pour le plateau de fromages en remplacement du dessert

Coquillages et fruits de mer

Seafood	
Huîtres (Marennes) de Chiron Montico	
<i>oysters (Marennes) de Chiron Montico</i>	
Les 6 huîtres fines de claire n°3	10,00
<i>6 oysters fines de claire n° 3</i>	
Les 6 huîtres spéciales n°2	15,00
<i>6 oysters spéciales n° 2</i>	
Le Clam 1 <i>Clam</i>	2,00
Les 12 moules <i>12 mussels</i>	6,00
Les 12 amandes <i>12 almonds</i>	6,00
Les 12 escargots Bulots <i>12 sea snails</i>	7,00
Les 6 crevettes roses <i>6 shrimps</i>	10,00
1/2 Homard mayonnaise.....	16,00
<i>1/2 Lobster with mayonnaise sauce</i>	

L'assiette de coquillages	25,00
6 Fines de claires n° 3, 6 moules, 6 amandes, 1 clam, 6 bulots, 2 crevettes	
<i>Seafood plate 6 oysters fines n° 3, 6 mussels, 6 almonds, 1 clam, 6 sea snails, 2 shrimps</i>	
Le plateau royal	75,00
18 fines de claires n° 3, 12 moules, 12 amandes, 2 clams, 6 bulots, 6 crevettes, 1 homard	
<i>Royal seafood plate : 18 oysters fines n° 3, 12 mussels, 12 almonds, 2 clams, 6 small clams, 6 sea snails, 6 shrimps, 1 lobster</i>	

Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef J.M. Nigon	14,00
<i>Home made salt cod purée</i>	
Pavé de morue sauce aïoli	17,00
<i>Salt cod with “aïoli”</i>	
Gambas poêlées au piment d’Espelette	17,00
<i>Fried big prawns with Espelette piment</i>	

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

<i>Plat du jour*</i> Today's special 10,00€	<i>Formule déjeuner* 14,00€</i> <i>Lunch menu</i> Entrée du jour + Plat du jour + 1 verre de vin <i>1 starter of day, main course of day, 1 glass of wine</i>
<i>Menu du jour*</i> Day's menu 18,00€ Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour <i>starter of day + main course of day, dessert of the day</i>	* excepté les jours fériés Supplément pour tout changement dans les menus

*Nos viandes** - Meats

Pied de cochon “Noir de Bigorre” grillé	11,00
<i>Broiled pigs trotters from “Noir de Bigorre”</i>	
Tête de veau sauce gribiche	13,00
<i>Calf's head with sauce gribiche</i>	
Andouillette de Troyes AAAAA sauce moutarde	17,00
<i>Grilled sausage from tripes with mustard sauce</i>	
Foie de veau persillé	19,00
<i>Calf's liver with parsley and garlic</i>	
Ris d’agneau poêlés, haricots cocos à la crème	22,00
<i>Lamb's sweetbreads with white beans and cream</i>	
Volaille de Bresse aux champignons des bois	15,00
<i>fattened pullet from Bresse with wild mushrooms</i>	
Queue de bœuf en cocotte	14,00
<i>Oxtail with red wine sauce</i>	
Brochette d’agneau grillé aux herbes de nos garrigues 14,00 (Label Rouge du Périgord) <i>Lamb's skewer with herbs</i>	
Bavette d’aloyau à l’échalote confite	14,00
<i>Sirloin Bavette with shallots</i>	
Steak tartare race Aubrac (200g)	15,00
<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 Rossini	28,00
<i>Filet mignon with morels sauce or Rossini</i>	

Fromages - Cheese

Plateau de fromages affinés de nos Provinces	7,50
<i>Assorted cheese</i>	