

## Entrées Starters

A partager ou pas ...

Le pot de tapenade maison	5,50
<i>Home made olive puree to share</i>	
Saucisse sèche de Duculty	5,00
<i>Dried sausage de Deculty</i>	
La terrine de porc noir aux cèpes (Maison Duculty)	12,00
<i>Black porc terrine with ceps de Deculty</i>	
La boîte de sardines "Les Pitchounettes" les Belles de Marseille	7,00
<i>Sardines "Les Pitchounettes" Les Belles de Marseille"</i>	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
<i>(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa)</i> <i>Cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)</i>	
Jambon ibérique de Cebo Campo ( <i>les 50 g</i> )	13,00
<i>Spanish ham from cebo campo</i>	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Pattedoie)	14,00
<i>6 oysters N°3 from Marennes</i>	
Moules au beurre persillé	9,00
<i>Gratinated mussels with butter and parsley</i>	
Flan de chèvre en salade	7,00
<i>Goat cheese flan with salad</i>	
Oeufs mimosa	6,00
<i>Hard boiled eggs with mayonnaise sauce</i>	
Cassiolette d'escargots en persillade	11,00
<i>Snails with butter and parsley</i>	



## Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé	17,00
<i>broiled pig's trotters from the Beauregard farm</i>	
Tête de veau sauce gribiche	17,00
<i>Calf's head with sauce gribiche</i>	
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade	28,00
<i>Calf's liver with chopped parsley and garlic</i>	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges)	20,00
<i>Tartare steak «Aubrac» 200gr</i>	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g)	22,00
<i>Grilled rump steak "Aubrac" (200g)</i>	
Bavette à la fondue d'échalotes (France) (250g)	25,00
<i>Sirloin steak with shallots sauce</i>	
Entrecôte (France) à la plancha (300g)	29,00
<i>Broiled sirloin steak a la plancha</i>	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	32,00
<i>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</i>	
Tournedos aux morilles	36,00
<i>Filet mignon with morels sauce</i>	
Tournedos Rossini	38,00
<i>Filet mignon with duck's liver pie</i>	



## Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Jérémy Bonneau, servie avec salade verte	16,00
<i>Home made brandade of salt cod, served with green salad</i>	
Pavé de morue sauce aioli	21,00
<i>Salt cod with aioli sauce</i>	
Gambas poêlées au piment d'Espelette	21,00
<i>Big prawns with spelette piment sauce</i>	

**Poissons nobles selon arrivage...** *voir notre ardoise*  
See on the blackboard



## Nos fromages - Assorted cheese - 12,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés  
en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.

**Notre artisan boulanger :** M. ALLE - rue Fresque



## Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
<i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	
Fraises du pays à la chantilly	7,00
<i>Local Strawberries with chantilly</i>	
Suggestion du pâtissier Day's pastry	7,00
Vacherin aux marrons Chetsnuts vacherin	7,00
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
<i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
<i>Pancakes with orange sauce</i>	
Crème brûlée à la vanille Custard with vanilla	7,00
Baba au Rhum Sponge cake steeped un rum	8,00
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
<i>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
<i>Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
<i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Colonel Lemon sherbet with vodka	8,50
Café Gourmand Gourmet coffee	8,00
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
<i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	

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

*Prix nets en euros service compris*

**Tournez SVP →**



# Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet  
Maître Sommelier

L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit "Brasserie" privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité.

Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vignerons passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.

Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !



Chef de cuisines : Jérémy BONNEAU  
Directeur de salle : Ludovic PREVITALE

## Menu du Terroir

ENTRÉE 8,00€ - PLAT 17,00€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

Gaspacho andalou  
Spanish gaspacho  
ou

Aubergine gratinée au Parmesan  
Gratinated eggplant with parmesan cheese

Brochette de volaille de Manduel, jus citronné  
Poultry from Manduel with a lemon sauce  
ou

Tête de veau sauce Gribiche  
Calf's head with sauce Gribiche

Crème renversée au caramel, Chantilly  
Caramel custard with chantilly  
ou

Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
Ice nougat with raspberry sauce  
ou

Suggestion du pâtissier Day's pastry

\* les viandes sont d'origine française



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12<sup>H</sup> à 14<sup>H</sup> et de 19<sup>H</sup> à 22<sup>H</sup>30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

## Menu Estival

ENTRÉE 10,00€ - PLAT 23,00€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33,00€

Rosace de melon au jambon du Mont Pilat, copeaux de tome de Lozère  
Melon with ham from Mt Pilat and cheese from Cévennes  
ou

Tartare de truite des Fumades  
Trout tartare from "Les Fumades"

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit façon thaï  
Tuna from Méditerranée half-done thaï sauce  
ou

Suprême de la basse cour des frères Baeza à la crème de morilles  
Breast of chicken from Baeza farm with morels 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 Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché\* race Aubrac  
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin  
(LE PRESOIR à ARGILIERS)

## Formule Déjeuner\*

Lunch menu 17,00€

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  
Tout changement entrainera un supplément.

Tournez SVP →