




TAPAS





| | |
|---|--------|
| Duo d'olives à comparer  | 3,60€ |
| Planche entre amis : charcuterie, mixte ou fromages  | 12,00€ |
| Trio de Tapenades à tartiner | 4,80€ |
| Les toasts à la brandade de Nîmes | 8,00€ |
| Tomates anciennes au citron vert et basilic  | 6,10€ |
| Soupe froide de melon et menthe, chips de chorizo | 5,40€ |
| Tellines en persillade (selon arrivage) | 8,20€ |

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Origines : bœuf & veau (Aubrac) – Porc (Lozère) – Volailles (landes) – Agneau (Aveyron)

| | |
|---|--------|
| Gambas au citron et à l'estragon | 23,60€ |
| Brochette de « Sots l'y laisse » de dinde marinés au paprika & herbes de Provence | 14,30€ |
| La côte de bœuf pour deux de Mikael Gillion, (environ 450g) | 32,00€ |
| La saucisse à la sauge du Mas des Oules | 12,00€ |

Accompagnement au choix de votre grillade


| | |
|--|---------------------|
| C'est l'été! légumes grillés et herbes de Provence  | (en plat : 8,50€*) |
| Tour simplement pommes de terre au barbecue, sauce yaourt et ciboulette  | (en plat : 7,00€*) |
| Salade nîmoise riz de Camargue, poivrons, herbes fraîches, tomates cerises et olives  | (en plat : 9,50€*) |
| Le clin d'œil de Charlotte nouilles de riz, noix de cajou, légumes et herbes fraîches  | (en plat : 11,70€*) |

*Œuf mollet à la demande

AVANT LE DESSERT

| | |
|--|-------|
| L'assiette de fromages affinés du Gard et de la Lozère | 8,00€ |
|--|-------|

LES DÉLICES DE CHARLOTTE

| | |
|---|--------|
| Tarte aux fruits de saison et à la lavande | 7,50€ |
| Entremet au chocolat et à la fève Tonka, meringue et crumble | 11,00€ |
| Vacherin du Mas des Oules pétales de meringues, glace, fruits épices et chantilly* | 9,50€ |
| Coupe de fruits aux épices, sorbet et crumble  | 9,30€ |

*Variation autour des fruits de saison et de l'humeur de la Cheffe

LES VINS BLANCS (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Natura 2017, AOP Duché d'Uzès, Domaine Natura (Viognier, Grenache blanc, Vermentino) 2,80€ / 5,10€ / 14,00€

Un Duché blanc riche et parfumé, dominé par des arômes de pêche et de fleurs blanches. Le Vermentino apporte de la fraîcheur et des notes d'herbes de Provence. Équilibré et long en bouche. Idéal en apéritif ou avec les fromages.

Harmattan 2018, AOP Duché d'Uzès, Domaine Deleuze-Rochetin (Viognier, Grenache blanc) 4,20€ / 7,80€ / 21,50€



Le Duché blanc le plus minéral, associant des notes iodées aux arômes typiques de fleurs et de pêche. Sa belle concentration et finesse en bouche donne un vin blanc pour la table, notamment pour accompagner des plats truffés et des mets à l'accent Provençal.

Le Petit Malo 2017, IGP Pays d'Oc, Domaine du Petit Malo (Viognier) 3,50€ / 6,40€ / 17,70€

Pur viognier très aromatique, droit, net et frais. L'apéritif, et la soif sont ses compagnons préférés !

Tradition Blanc 2018, AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Sergier - / 13,70€ / 38,30€

(grenache, clairette, bourboulenc, fermenté en fût)

Une jolie robe jaune pâle teintée de doré, un nez subtil de fruits blancs, d'anis avec une légère pointe d'agrumes. La bouche, bien équilibrée, offre un gras agréable soutenu par un acidulé charmeur. Un must pour les amateurs de blanc.

LES VINS ROSES (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Domaine de l'Orviel 2017, AOP Duché d'Uzès (Syrah, Grenache) 2,80€ / 5,20€ / 14,20€

Un beau rosé de table. La Syrah donne la structure et des notes poivrées, le Grenache apporte de la profondeur et des fruits rouges. Très bien sur de la charcuterie.

Roc Epine 2018, Tavel, Domaine Lafond (Grenache, Cinsault, Syrah)  5,00€ / 9,25€ / 25,50€

Roc Epine est un excellent rosé, de l'excellent domaine Lafond, pour accompagner votre dîner, des tapas au dessert. Sa couleur Rose pur est typique des vins de Tavel, situés entre Uzès et Avignon. Avez-vous perçu les notes de violettes, de fraises et de fruits exotiques ?

C le Bouquet 2018, IGP Cévennes, Domaine de Coulorgues (Grenache noir) 3,00€ / 5,50€ / 15,10€

Pour débiter sur une belle note de fraîcheur à l'apéritif, avec de la matière et une légère acidité. Une jolie robe couleur rosé pastel, un nez frais et délicat dominé des arômes de fruits blancs frais.

Mirafiors 2018, IGP Côtes Catalanes, Domaine Lafage (Mourvèdre, Grenache gris, Grenache noir) 4,20€ / 7,70€ / 21,10€

Rose pâle, nez légèrement iodé, frais, épicé et minéral. On aime beaucoup ce rosé agréable au nez et en bouche. Il accompagnera parfaitement toutes les grillades, y compris les gambas.


LES VINS ROUGES (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Héritage du Levant 2015, IGP Pays d'Oc, Domaine Deleuze Rochetin  4,20€ / 7,70€ / 21,10€

(Syrah, Marselan, Cabernets sauvignon et franc)

Puissant et structuré, ce vin complexe possède une attaque ronde et élégante en bouche avec des notes sauvages et poivrées, typiques de la Syrah. La profondeur fruitée du Marselan vient au milieu du palais qui termine sur des notes confites et fraîches apportées par les Cabernets. Il est le partenaire idéal des fromages.

Graphite, vin naturel, vendanges manuelles 2018, De Grappes et d'Ô (Syrah) 4,60€ / 8,50€ / 23,50€

 Ce vigneron travaille le plus naturellement possible. Ce vin atypique pour son cépage est léger en couleur et en bouche. Il présente des notes de fruits rouges légèrement épicés avec une belle fraîcheur. Un vin qui être bu en apéritif et sur les grillades. Comme dit Rémy : pas de carafe pour le graphite, on ouvre, on boit...


Levant 2015, AOP Duché d'Uzès, Domaine Terres d'Hachène (Grenache, Syrah et Mourvèdre) 3,90€ / 7,30€ / 19,90€

Premier vin en appellation de ce Domaine, il associe la puissance à la fraîcheur cévenole. La bouche soyeuse et généreuse est d'une belle complexité tandis que les 10% de Mourvèdre apportent de la profondeur à cet assemblage traditionnel. Le bon compagnon des plats légèrement épicés, et pourquoi pas sur des mets truffés.

Le Gouletier 2017, AOP Pic Saint Loup, Domaine Chazalon (Grenache, Syrah) 4,70€ / 8,60€ / 24,70€

Ce domaine de 4 hectares produit des vins avec un caractère bien trempé. Ici, l'élevage en cuve préserve le fruit du vin qui, en plus de sa belle concentration, termine en longueur sur des notes fraîches et fruitées. Idéal sur tous les plats de viande.

La Célestière 2011, AOP Châteauneuf du Pape (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre) - / 15,80€ / 45,00€

 Vin riche et puissant par excellence, ce Châteauneuf est actuellement « à point ». Le nez présente des arômes sauvages et mures et en bouche on sent en premier les fruits rouges confits qui sont suivis par des notes de réglisse et de caramel. C'est un vin plein mais qui termine sur une belle fraîcheur. Super sur un fromage.

Champagne Francis Orban Réserve Brut, Vigneron indépendant. La coupe : 10,00 €, la bouteille 56,00 €

LES WHISKIES

Laissez-vous surprendre par la qualité de cette trilogie de whisky Français de la maison Bellevoye

La dégustation du bleu ou du blanc ou du rouge (5cl) 8,00€

Bleu : 3 single malt de 3 distilleries françaises (Nord, Alsace, Charente). 8 ans d'âge moyen. Equilibré, élégant, fruité.

Blanc : Même whisky que le bleu. Avec une finition supplémentaire de 6 mois en fût de chêne ayant contenu du sauternes. Des notes de fruits secs se mêlent aux notes de vanille, cannelle et gingembre. La bouche est gourmande. La texture est soyeuse et délicate. La fin de bouche révèle des notes d'amande et de noisette.

Rouge : Même Whisky mais en 12 ans d'âge. La finition de 8 mois en fût de grand cru de Bordeaux rouges lui donne une complexité et une intense richesse aromatique. La bouche devient ronde et suave.

LES APERITIFS

| | |
|---------------------------------|--------|
| Aperol Spritz 12cl | 10,00€ |
| Coupe de champagne 10cl | 10,00€ |
| Pastis, Ricard 2,5cl | 3,00€ |
| Get 27 4cl | 5,00€ |
| Whisky Bellevoye 4cl | 8,00€ |
| Bière MEDUZ blonde (Uzès) 33cl | 4,80€ |
| Bière MEDUZ blanche (Uzès) 33cl | 4,80€ |
| Bière LEFFE 20 cl | 3,40 € |

Les softs, les eaux !

| | |
|--|-------|
| Eau Minérale 100 cl | 3,20€ |
| Eau Minérale pétillante 100 cl | 3,40€ |
| Jus de fruits (fraise, pomme, tomate, Ace) 20 cl | 2,40€ |
| Sirop (grenadine, menthe, orgeat) 33 cl | 1,90€ |
| Perrier 20 cl | 1,90€ |
| Coca Cola 33 cl | 2,40€ |
| Schweppes 33 cl | 2,20€ |
| Orangina 25cl | 2,40€ |

Les cafés et les thés

| | |
|--------------------|-------|
| Expresso Nespresso | 2,20€ |
| Thé Damman | 3,50€ |