

SALADERIE

Les Salades Classiques

LA MARAÎCHERS 5.90€

Batavia, frisée, feuille de chêne,
(selon saison) et crudités

LA NIÇOISE 10.90€

Duo de salade, tomate, œuf, pomme
de terre, olives, anchois, oignon, thon

L'ITALIENNE 9.50€

Panaché de salade, tomate, crudités,
mozzarella marinée à l'huile d'olive
et basilic

LA NORVÉGIENNE 10.20€

Duo de salade, saumon, tomate,
champignon frais, crudités

LA CRAQUANTE 9.90€

Panaché de salade, maïs, crudités,
Jambon cuit, dés d'emmental

LA SALADE DU P'TIT NÎMOIS 11.50€

Mozzarella marinée à l'huile
d'olive et basilic, brandade de Nîmes,
Tapenade, salade verte et crudités

LA CHARCUTIÈRE 11.50€

Jambon cru, jambon cuit,
chorizo, saucisson, pâté croûte,
salade verte et condiments

LA BAYONNE 11.50€

Duo de salade, jambon cru,
Mozzarella marinée à l'huile d'olive et
Basilic, tomate, crudités

Les Salades tièdes

LA CAMPAGNARDE 10.50€

Lardons chauds, œuf,
Duo de salade, pâté en croûte,
tomate, crudités

LA BERGÈRE 9.70€

Salade verte, chèvre chaud,
Champignon, tomate et crudités

LA 3 FROMAGES 10.90€

Duo de salade, bleu, emmental,
chèvre chaud, champignons frais,
Tomate et crudités

LA GOURMANDE 10.90€

Salade verte, tomate, lardons, gésiers de
volaille, chèvre chaud.

LA TARTIFIÈRE 10.90€

Quiche lorraine et tarte au poireau
sur un lit de salade, tomate et crudités

QUICHE lorraine
ou

TARTE aux poireaux
avec

Salade verte

Crudités

=

9.90€

Le coin Régional

LA CAMARGUAISE 10.50€

Duo de salade, riz de Camargue, thon,
poivron, œuf, oignon, tomate, olive

LA BRANDADE 11.50€

Panaché de salade, brandade de Nîmes,
Saumon, tomate, olives, crudités

LA SOUPE DE POISSONS 8.90€

Rouille, croûtons et emmental râpé

FORMULES SPECIALITES

DESSERT OFFERT *

GARDIANNE
provençale
+
Riz de Camargue

13.20€



Gratin de
BRANDADE
À la nimoise
+Salade Verte

13.90€



ROUILLE
Du Pêcheur
Calamar et pomme de terre
Mélangé à la rouille (aioli)
Servie tiède
+Salade Verte

14.20€



BOURRIDE
Du Pêcheur
Queue de Lotte
Filet de Merlu blanc
Pomme de Terre
Crème fraîche
Montée à l'ail

14.80€



Prix net

FORMULES GRILLADES

DESSERT OFFERT*

Pièce de BOEUF
aux Senteurs de Provence
(180 g)

FRITES
+
RATATOUILLE
+
SALADE VERTE

11.90€



BROCHETTE
de Poulet mariné

FRITES
+
RATATOUILLE
+
SALADE VERTE

Pavé de KANGOUROU

(150 g)



FRITES
+
RATATOUILLE
+
SALADE VERTE

12.50€

DESSERT OFFERT*

CUISSE de CANARD CONFITE
+
Frites
+
Salade Verte

14.20€

FORMULES

DESSERT OFFERT*

**CUISSE
De POULET RÔTI**
+
Frites
+
Salade Verte

**STEAK HACHE
150g**
+
Frites
+
Salade Verte

10.50€



**Assiette
VEGETARIENNE**
Salade Verte et Crudités
+
Ratatouille
+
Frites ou Riz ou Tagliatelles

**LASAGNE
À la Bolognaise**
+
Salade Verte

DESSERT
OFFERT*

FORMULE ENFANT

7.90€

-10ans

Cuisse de POULET

Steak HACHE

QUICHE Lorraine

FRITES

Prix net

MENU à 16.20€

Salade Verte et Crudités
Salade à l'italienne
Salade aux deux Fromages
Soupe de Poisson
Salade Norvégienne
Assiette de Charcuterie
Salade Paysanne

Gardianne de Taureau
et son riz camarguais
Rouille du Pêcheur
Calamar, pomme de terre et rouille
Servie tiède
Pièce de Bœuf
Frites et Ratatouille
Gratin de Brandade
À la Nimoise
Cuisse de Canard
Confite avec des frites
Bouillabaisse du Pêcheur (sup. 2 €)
Crème fraîche montée à l'Aïoli

Île Flottante
Mousse au Chocolat
Tarte aux pommes
Flanc à la vanille
Fromage Blanc au Coulis de Fruits
*Glace 2 parfums**




CARTE DES DESSERTS

Île Flottante	5.20€
*Mousse au Chocolat	5.20€
*Fromage Blanc au coulis de fruits	4.50€
*Flan à la Vanille	4.50€
Tarte Tatin Tiède glace ou chantilly	6.80€
Nougat Glacé au coulis de fraise	7.50€

ASSIETTE
De
FROMAGES
6.70€



NOS GLACES

GLACES

Vanille ,Chocolat* ,Café* ,
Fraise* ,Rhum-Raisin ,
Noisette ,Menthe-Chocolat*

2 Parfums au choix 3.90€
3 Parfums au choix 5.50€
1 Parfum au choix 2.00€

SORBETS

*Citron ,Cassis ,Poire ,
Fruit de la Passion ,
Framboise .*

Nos CLASSIQUES

CAFE LIEGEOIS	7.50€
glace café ,sauce au café ,chantilly	
CHOCOLAT LIEGEOIS	7.50€
glace chocolat ,sauce chocolat ,chantilly	
SUNDAE FRAISE	7.50€
glace fraise ,coulis de fraise ,chantilly	
DAME BLANCHE	7.50€
glace vanille ,sauce chocolat ,chantilly	
FRUITS MELBA	8.50€
glace vanille ,salade de fruits , sauce à la fraise ,chantilly	
BANANA SPLIT	8.50€
glace vanille ,fraise ,chocolat , sauce chocolat ,banane ,chantilly	

Nos ALCOOLISEES

COUPE COLONEL	8.50€
sorbet citron,vodka et chantilly	
COUPE WILLIAM	8.50€
sorbet poire,alcool de poire et chantilly	
COUPE REUNIONAISE	8.50€
glace rhum raisin ,rhum et chantilly	
COUPE ICEBERG	8.50€
glace menthe chocolat ,get et chantilly	

Nos SPECIALES

COUPE FRAICHEUR	7.50€
glaces citron et menthe chocolat , sirop de menthe et chantilly	
COUPE MAYA	7.50€
glace vanille, miel et chantilly	
COUPE MERINGUETTE	8.50€
glaces chocolat et noisette ,meringue , sauce caramel ,chantilly ,pralin	
COUPE BRESILIENNE	8.50€
glaces rhum raisin , café et chocolat , sauce café ,chantilly ,biscuit	
COUPE ANDALUZIA	8.50€
cocktail de sorbets :citron ,cassis , passion ,framboise ,coulis de fruit ,chantilly	
COUPE GRENADE	8.50€
sorbets framboise et passion ,salade de fruits, coulis de fraise ,chantilly	
LA GEANTE VERGER	10.20€
glace fraise ,sorbets cassis ,passion ,citron framboise ,cocktail de fruits frais ,chantilly	
COUPE NUTS	8.50€
Deux boules de glace à la vanille Véritable nutella, chantilly et noisette	

Prix net

« LE P'TIT NIMOIS »

Carte des boissons

restaurant
LUC et FANNY

Les APÉRITIFS

Le verre de SANGRIA 15cl	3.20€
Le pichet de SANGRIA 50cl	8.00€
Le litre de SANGRIA	13.80€
La bolée de cidre 16cl	3.00€
kir au cidre 10cl	3.50€
kir au blanc 10cl	3.50€
Kir Royal ou Coupette 10cl	5.00€
Pastis 2cl	3.20€
vin cuit 4cl	4.20€
baby 2cl	4.00€
whisky 4cl	6.50€
Digestif 4cl	6.90€

SANS ALCOOLS

Palermo rouge ou blanc 4cl	3.90€
Cristal sans alcool 2cl	3.90€
Bière sans alcool 25cl	3.60€

BOISSONS FRAÎCHES

Soda au verre 25cl (coca, pepsi, orange)	2.80€
Jus de fruits 25cl « granini »	3.60€
Perrier au verre 25cl	2.80€
Heinken 25cl	4.20€
Sirops	2.00€
Bière Blonde Pression « Pelforth »	
25cl	3.30€
50cl	6.00€
1 litre	11.00€

NOS EAUX MINÉRALES

1/2 san Pellegrino 50cl	3.00€
1/2 Vittel 50cl	3.00€
1 litre Eau de Perrier	5.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Thé	2.90€
Infusion	2.90€
Irish coffee	6.90€



Café Crème	2.90€
Chocolat	2.90€
Capuccino	3.90€
Chocolat viennois	3.90€

NOS VINS

► Les Collines du BOURDIC
Au pichet rouge, rosé, blanc
I.G.P. du Gard
1/2 pichet 50cl.....7.80€
1/4 pichet 25cl.....4.80€
Le verre de vin 15cl3.00€

► COSTIERES de NÎMES
A.O.P. « reserve mille X »
75 cl rouge, rosé ou blanc...18.90€
50 cl rouge ou rosé.....12.00€

► Côtes du RHONE (rouge ou rosé)
A.O.P. « Domaine des Olivier »
75 cl 19.90 €

► Côtes de PROVENCE rosé
A.O.P. « Domaine de Valadas »
75 cl.....18.90€
37.5.....10.20€

► CHARDONNAY Bourdic « blanc »
I.G.P. Pays d'OC
75cl.....18.90€

Notre Cidre

La « BOLEE D'ARMORIC » BRUT

► Cidre en Bouteille de 75 cl	15.00€
► Cidre en Pichet de 50 cl	8.50€
► Cidre en Bolet de 16 cl	3.00€

