

~ SALADES GOURMANDES ~



Au saumon gravlax,

mariné à la coriandre et poivre de Timut, ricotta crémeuse aux herbes fraîches

17.00€

Au chèvre des Cévennes,

et copeaux de tomme de brebis, coppa, figues sèches, gressins, crème balsamique

17.00€

A l'agneau à l'orientale

caramélisé au miel et épices douces, fêta, amandes grillées et pesto de menthe

17.00€

Au foie gras maison,

et confit de canard, magret séché maison, pruneaux marinés au Muscat de Lunel

19.00€

~ NOTRE SPECIALITE ~ les Pat ' à Coco ~

*Des tourtes aux pommes de terre servies chaudes accompagnées d'une salade composée.
La variété de la pomme de terre, son assaisonnement, sa cuisson dans un four traditionnel
et ses petits secrets de fabrication en font la spécialité du Flan Coco.*

Il ne reste plus qu'à choisir votre garniture !



<i>A la Brandade nîmoise maison</i>	15.00€
<i>A la Brandade nîmoise et tapenade d'olives noires</i>	15.50€
<i>Au Saumon gravlax, ricotta crémeuse aux herbes fraîches</i>	18.00€
<i>Aux Artichauts barigoules, ricotta crémeuse aux herbes fraîches, pistou de persil</i> *V	17.00€
<i>A l'Orientale : agneau caramélisé au miel et épices douces, fêta, pesto de menthe</i>	18.00€
<i>Au Chèvre des Cévennes, poitrine fumée grillée</i>	18.00€
<i>Au Morbier fondu et poitrine fumée grillée</i>	18.00€
<i>Au Foie gras maison, confit de canard, magret séché maison (+4.00€)</i>	20.00€

FORMULE PAT à COCO

PAT à COCO + DESSERT	20.00€
ENTREE + PAT à COCO (sans salade) + DESSERT	25.00€

~ la CARTE au DEJEUNER ~

Tous les midis du mardi au samedi

Pour patienter . . .

Duo de tapenade noire et Lomo de Cebo ibérique 6.00€

Les Entrées

Tomates anciennes colorées, burrata de chèvre, pignons, pistou 10.00€

Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, basilic, origan, pignons) 12.00€

Foie gras mi-cuit en terrine,
parfumé au muscat de Lunel, chutney d'oignons, rhubarbe et framboises, brioche toastée (supplément 4.00€) 16.00€

Les Plats

Brochette de cailles aux abricots, sauce estragon, pommes grenailles, gratin de courgettes 14.00€

Filet de truite saumonée, rougail de mangues, purée aux herbes et compotée de chou rouge aux pommes 14.00€

L'Entrecôte grillée, sauce au bleu 14.00€

Magret de Canard grillé entier, sauce aux pêches et romarin (supplément 4.00€) 20.00€

FORMULES DE JEUNER

PLAT + DESSERT 16.00€

ENTREE + PLAT 18.00€

ENTREE + PLAT + DESSERT 20.00€

~ la CARTE en SOIREE ~ (et week-end)

Tous les soirs et le samedi midi

Pour patienter . . .

Duo de tapenade noire et Lomo de Cebo ibérique 6.00€

Les Entrées

Entrée du Jour (demandez à votre serveur) 10.00€

Brandade maison alla puttanesca (tomates, ail, olives, câpres, citron, basilic, pignons) 12.00€

Saumon gravlax mariné au poivre de Timut, coriandre, gingembre confit, mousse au wasabi 14.00€

Foie gras mi-cuit en terrine, au muscat de Lunel, chutney d'oignons, rhubarbe et framboises, brioche 16.00€

Les Plats

Assiette végétarienne (salade, pat à coco aux artichauts et légumes du jour) 17.00€

Seiches à la plancha, ail, persil, risotto au safran, condiment poivrons et chorizo 18.00€

Dos de Cabillaud rôti, aux baies de Goji, citronnelle et coriandre, betterave, patates douces 19.00€

Magret de Canard du Sud-Ouest, grillé entier(300/350g), sauce aux abricots moelleux 20.00€

Côte de Veau française (300/400g), marinade origan, sauge, zestes de citron 22.00€

Filet de bœuf aux morilles (supplément 4.00€) 24.00€

MENUS

ENTREE + PLAT + DESSERT 30.00€

ENTREE + PAT à COCO (sans salade) + DESSERT 25.00€

~ LES DESSERTS ~

<i>Assiette de fromages affinés par Vincent Vergne MOF 2019</i>	7.00€
<i>L'inspiration du jour (demandez à votre serveur)</i>	5.50€
<i>Flan coco : flan à la noix de coco et citron vert, cuit dans un caramel brun</i>	5.50€
<i>Mi-cuit au chocolat noir, caramel crémeux à la fève tonka, crumble spéculos, chantilly</i>	6.50€
<i>Café gourmand (petit flan coco, mi-cuit chocolat, verrine) (supplément 3.00€)</i>	7.50€

Les Desserts « glacés »

<i>Nougat glacé, coulis abricot</i>	6.50€
<i>Macaron au thé matcha et sorbet framboise</i>	6.50€
<i>Soufflé glacé à la mandarine, coulis orange</i>	6.50€

Les Desserts « arrosés » (supplément 4.00€)

<i>Irish coffee ou Rhum coffee</i>	8.00€
<i>Colonel (3 boules sorbet citron vert et vodka)</i>	10.00€
<i>Caraïbes (3 boules sorbet passion et rhum arrangé maison)</i>	10.00€
<i>Menthe givrée (3 boules menthe chocolat et Get 27)</i>	10.00€

DIGESTIFS

6.50€

Cognac — Armagnac - Calvados

Poire Williams - Cointreau

Rhum ambré Diplomatico - Rhum arrangé maison

Get 27 ou 31

Limoncello

Baileys

~ LE MENU des PETITS CHOUX ~

13.00€

(pour les moins de 10 ans)

BOISSON

Sirop ou Jus de fruits (orange, ananas) ou Coca ou Perrier

PLAT AU CHOIX

½ « Pat' à Coco » (au choix sur la carte)

ou

Steak haché

+

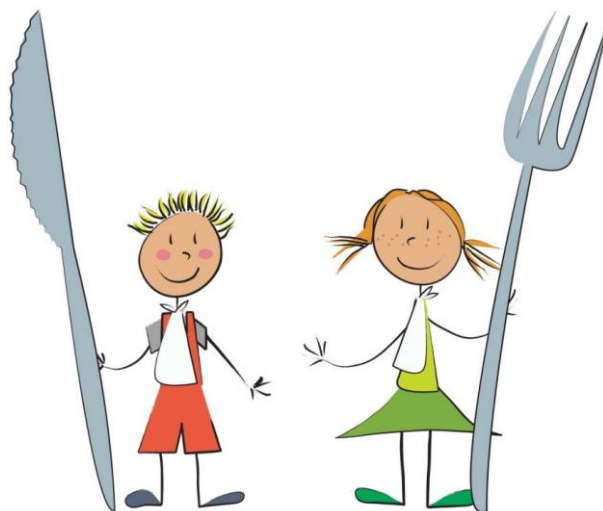
Accompagnement du jour

DESSERT AU CHOIX

Flan coco

ou

Petit pot de glace (chocolat ou fraise)



~ LA CARTE DES VINS ~

Si vous ne finissez pas votre bouteille, vous pouvez l'emporter !

----- VINS ROUGES -----

Vin de Pays en pichet (merlot) litre - 13.00 75cl - 11.00 50cl - 7.00 verre - 3.50

AOP- Costières de Nîmes

Château de Valcombe tradition (Générac) 75cl - 22.00 50cl - 15.00 verre - 4.50

Mourgues du grès « Les galets rouges » (Beaucaire) *AB 75cl - 25.00 50cl - 16.50 verre - 5.50

Mas Carlot « les enfants terribles » (Bellegarde) 75cl - 28.00

Languedoc-Domaine d'Eriane (St Mamert) *AB 75cl - 25.00

AOP- Duché d'Uzès- Domaine Natura (St Laurent la Vernède) 75cl - 22.00 50cl - 14.50 verre - 5.00

AOP- Côtes du Rhône- Ogier « Artesis » (Sorgues) 75cl - 26.00

AOP- Faugères- Château Grézan (Laurens) 75cl - 28.00 50cl - 18.00

AOP- Pic Saint Loup

Terroir de la Gravette "Tourtourel " (Corconne) 75cl - 30.00 50cl - 19.50 verre - 6.50

Château Valcyre « la vie de château » (Valflaunès) 75cl - 35.00

AOP-Languedoc Montpeyroux

Domaine L'Aiguelière « la côte dorée » 2015 (Montpeyroux) 75cl - 42.00

AOP-St Joseph

Domaine Courbis - (Châteaubourg) 75cl - 48.00

----- VINS ROSES -----

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre - 13.00	75cl - 11.00	50cl - 7.00	verre - 3.50
<u>Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe- « Pastel » (Générac)		75cl - 22.00	50cl - 15.00	verre - 4.50
Château Mourgues du grès (Beaucaire) *AB		75cl - 25.00	50cl - 16.50	verre - 5.50
<u>Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl - 22.00	50cl - 14.50	verre - 5.00
<u>Sable de Camargue</u> - Domaine le Pive Gris (Aigues-Mortes) *AB		75cl - 22.00	50cl - 14.50	verre - 4.50
<u>Pic Saint Loup</u> - Terroir de la Gravette "Tourtourel " (Corconne)		75cl - 26.00		
<u>Coteaux Varois en Provence</u> « la Rose des vents » (Roquebrussane)		75cl - 29.00		

----- VINS BLANCS -----

<u>Vin de Pays en pichet</u>	litre - 13.00	75cl - 11.00	50cl - 7.00	verre - 3.50
<u>AOP -Costières de Nîmes</u>				
Château de Valcombe tradition (Générac)		75cl - 22.00	50cl - 15.00	verre - 4.50
Château Mourgues du grès (Beaucaire) *AB		75cl - 25.00	50cl - 16.50	verre - 5.50
<u>AOP-Duché d'Uzès</u> - Domaine Natura (St Laurent la Vernède)		75cl - 22.00	50cl - 14.50	verre - 5.00
<u>AOP-Languedoc</u> -Domaine d'Eriane (St Mamert) *AB		75cl - 25.00		
<u>AOP- Côtes du Rhône</u> - Ogier « Artesis » (Sorgues) *AB		75cl - 26.00		
<u>Pays d'Oc</u> -Château Grézan « Chardonnay »(Laurens)		75cl - 25.00	50cl - 16.50	verre - 5.50
<u>Pays d'Oc</u> - Mas neuf (Vic la Gardiole) *AB				
« L'Inédit » (muscat et sauvignon « légèrement sucré »)		75cl - 22.00		verre - 4.50
<u>Côtes de Gascogne</u> - Domaine Uby (Cazobon)				
« N°4 Petit & Gros-Manseng » moelleux		75cl - 28.00	<u>pichet</u> 50cl - 18.00	verre - 6.50

~ LES BOISSONS ~

COCKTAILS

<i>Cocktail Maison (voir ardoise) Sans alcool</i>	6.00€
<i>Cocktail Maison (voir ardoise) Avec alcool</i>	8.00€
<i>Cuba Libre</i>	7.50€
<i>Mojito</i>	8.00€
<i>Planteur</i>	8.00€
<i>Margarita</i>	8.00€
<i>Tequila Sunrise</i>	8.00€

APERITIFS

<i>Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)</i>	3.50€
<i>Bière pression</i>	3.00€
<i>Monaco</i>	3.50€
<i>Bière de Nîmes « La Barbaude » blanche, blonde, brune</i>	4.50€
<i>Pastis, Ricard</i>	3.50€
<i>Ti-punch</i>	4.00€
<i>Martini blanc ou rouge, Suze</i>	5.00€
<i>Américano</i>	5.00€
<i>Muscat de Rivesaltes, Porto</i>	4.50€
<i>Rhum blanc ou brun Havana</i>	5.50€
<i>Rhum ambré Diplomatico</i>	6.50€
<i>Jack Daniels</i>	7.00€
<i>Whisky Ballantine's</i>	6.00€
<i>Whisky baby</i>	4.50€
<i>Vodka, Malibu, Tequila, Gin</i>	5.50€
<i>Alcools avec jus de fruits, Coca ou Perrier</i>	Supplément 1.00€

SANS ALCOOL

Cocktail Maison (voir ardoise) Sans alcool		6.00€
Eaux minérales (Evian, San Pellegrino, Perrier fines bulles)	litre	4.80€
	50cl	3.20€
Jus de fruits (Orange, abricot, ananas, tomate)		3.20€
Fuzz tea, Coca, coca zéro, Orangina, Perrier, Limonade		3.20€
Sirop : grenadine, fraise, menthe, pêche, pac, orgeat		2.20€

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, café allongé		1.80€
Noisette		1.95€
Café liégeois (chantilly)		3.20€
Thés, Tisanes		2.40€
Chocolat chaud		2.80€
Irish coffee ou Rhum coffee		7.50€

DIGESTIFS

“Choupinou” (shooter: vodka et get 31)		2.50€
Digestifs		6.50€

Cognac, Armagnac, Cointreau, Calvados, Poire Williams, Rhum ambré Diplomatico, Get 27 ou 31, Limoncello, Baileys

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillate brut	75cl	40.00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillate	17cl	9.00€
Moët et Chandon brut	75cl	60.00€
Cocktail « Jalousie » (Champagne, vanille, liqueur framboise)		9.00€
Kir royal (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, abricot)		9.00€



HORAIRES D'OUVERTURE

du mardi au samedi - midi et soir

Tous nos plats sont « fait maison »  et nous privilégions les produits frais, c'est pourquoi certains ingrédients sont susceptibles de changer en fonction des saisons et des produits disponibles sur le marché

La liste des allergènes est disponible sur demande

VOUS POUVEZ RETROUVER NOTRE CARTE à jour chaque midi sur notre SITE INTERNET :

auflancoco.com

et toutes les infos sur notre page facebook :

facebook.com/auflancoco

ou bien grâce à ce QR CODE pour accéder à la carte avec votre smartphone



Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas

et vous invite à nous faire part de vos remarques qui nous aident à nous améliorer chaque jour !