



Carte & Menus

Menu du marché 33€

entrée, plat et dessert

Entrées

Truite des Pyrénées

fumée à chaud, vinaigrette tiède de légumes, croûtons, crème et œufs de truite.

Ou

Tartare d'algues, noix et câpres

bouquet d'herbes du jardin, cracker au sésame.

Plats

Pièce de bœuf Angus,

pesto à l'ail des ours, asperges vertes du Gard et pommes de terre rôties au four.

Ou

Curry de protéines de soja et carottes,

lait de coco, coriandre et gingembre frais.

Fromage ou Dessert

Pélardon des Cévennes

mariné à l'huile d'olive et za'atar, mesclun.

Ou

« Comme un fraisier »

dacquoise de noisette, crème vanillée, glace à la fraise et jus de coco.

Menu en 4 services, un plat en plus au choix, 45€

Entrée, plat ou plat, dessert 24€ les midis de semaine, hors jours fériés.

Boissons non incluses - Prix en euros, taxes et service compris

Bistro La canopée

Entrées

La véritable salade César	29,00€
salade romaine, parmesan, croûtons, vinaigrette faite à la commande (pour 2 personnes).	
Terrine de foie gras	17,00€
au poivre noir, chutney de figues et mesclun à l'huile de basilic.	
Brandade de morue	15,00€
dans une soupe de roche, piment d'Espelette, ciboulette et citron confit.	
Rillettes de thon rouge	16,00€
pêché à la ligne, confit par nos soins, concassé de tomates et huile d'olive fermentée de Villevieille	
Assiette de charcuterie « Pierre Oteiza »	15,00€
élaboré à base de porc basque vivant en liberté, plein air, en forêt et en montagne.	

Plats

Hamburger de nos terres	20,00€
Angus de Camargue, compotée d'oignons doux des Cévennes et pèlardon fondu, pommes de terre rôties aux herbes de garrigue.	
Aïoli	21,00€
pavé de morue dessalée, bulots, œuf et légumes, huile d'olive pitcholine	

Poulet fermier « Miéral » rôti au four 19,00€
aux herbes d'ici, artichauts violets,
riz de Camargue, ail confit et jus de volaille.

« Comme un pan bagnat » 18,00€
fougasse aux olives vertes, maquereau de ligne,
tomates confites et filets d'anchois.

Dos de lotte à l'escabèche 24,00€
poisson de petits bateaux poché au vin blanc,
estragon, baies roses et carottes des sables,
risotto de petit épeautre du Ventoux.

Desserts et Fromages

Pélardon des Cévennes 08,00€
mariné à l'huile d'olive et za'atar, mesclun et cracker au sésame.

Fougasse d'Aigues-Mortes 09,00€
compotée de fruit du moment,
glace vanillée au vinaigre balsamique blanc.

Chocolat amer fondant (bio) 09,00€
craquelin de grué de cacao et riz,
crème froide au chocolat et jus de chocolat.

Assiette de fromage de Monsieur Vergne, 14,00€
MOF aux Halles de Nîmes.

Dessert du menu 08,00€