



# Petite Restauration

Tarifs 2026



<b>SOUPE DE FAVOUILLE</b> ou <b>POISSON DE ROCHE</b> , <i>Small crabs Soup or fish soup</i> , de Port St Louis ( <b>soupe de petits crabes ou de poissons de roche</b> )	17.00 €
<b>ASSIETTE CAMPAGNARDE</b> Jambon cru, saucisson, fromage de chèvre, salade et tomate en saison. <i>Raw ham, mountain sausage, Alpilles goat's cheese, tomatoes and salad</i>	19.50 €
<b>ASSIETTE TOMATES CHEVRE BASILIC</b> Tomates à la sauce basilic, salade et fromage de chèvre <i>Tomatoes, salad, goat's cheese, basil sauce.</i>	19.50 €
<b>ASSIETTE MELON JAMBON</b> , <i>Melon &amp; ham</i> (en saison seulement, selon arrivage)	21.50 €
<b>GARDIANE DE TAUREAU, RIZ DE CAMARGUE</b> , <i>Camargue bull stew, Camargue rice</i>	25.00 €
<b>RISTE D'AUBERGINE, RIZ DE CAMARGUE</b> Eggplants sauce & Rice	21.00 €
<b>TERRINE DE TAUREAU CAMARGUE</b> nature ou au piment d'Espelette	11.00 €
<b>SAUCISSON DE TAUREAU</b> à trancher vous-même sur une planche en bois	11.00 €
<b>PETITS POIVRONS, ANCHOIES AU NATUREL</b> , <i>Red pepper &amp; anchovy natural</i>	9.50 €
<b>SALADE CHEVRE CHAUD</b> <i>Hot goat's cheese Green salad</i>	10.00 €
<b>CHEVRE DES ALPILLES CONFITURE DE FIGUES</b> , <i>goat's cheese</i> , de monsieur Rueda avec de la confiture de figue	11.00 €
<b>SARDINES, SALADE VERTE</b> , à l'huile d'olive façon pêcheur de Port St Louis du Rhône	10.50 €
<b>SALADE VERTE</b> , <i>Green Salad</i> ,	6.00 €
<b>GLACE MAGNUM</b> : Vanille amandes, Chocolat noir, Chocolat blanc, <b>GLACE CÔNES</b> : Vanille, Chocolat ;	5.00 €
<b>GLACES EN COUPE</b> : Deux boules au choix : Vanille, Fraise, Sorbet au citron vert, Pistache <i>Vanilla, Strawberry, Lime sorbet, Pistachio.</i>	6.00 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE</b> , <i>Chocolate cake Vanilla</i>	7,50 €
<b>CREME BRULEE</b>	7.50 €

**Nous servons de 12 h à 19h00 h dans la salle, sur la terrasse ou bien à la piscine. Ensuite vous pourrez rester aussi tard que vous le voudrez pour profiter de la soirée.**

**Pour une bonne organisation du dîner il serait bien de commander avant 18h.**

*Service from noon to 7.00 PM in the dining room, sitting outside or swimming pool tables.*

*After you can stay as long as you want to enjoy your evening.*

*Dinner : for good organisation it's better if you order before 6 pm.*



# Boissons Tarifs 2026



<b>SOFT DRINKS</b>			<b>APERITIFS :</b>		
CAFE NOIR / DECA	3.00 €		BIERE DES GARDIANS	6.50 €	33cl
CAFE DOUBLE	4.50 €		APEROL SPRITZ / MOJITO	11.0 €	5cl
CAFE LAIT, CHOCOLAT	4.50 €		KIR	8.00 €	10cl
EAUX : VITTEL, SAN PELLEGRINO	6.50 €	1lt	PASTIS	4.50 €	3cl
ORANGES OU CITRONS PRESSES	7.00 €		MUSCAT	6.00 €	10cl
JUS DE POMME, PERRIER	4.50 €	25cl	KRONENBOURG HEINEKEN	5.50 €	33cl
SIROPS A L'EAU	4.00 €		MARTINI, CAMPARI, GIN, PORTO	7.00 €	5cl
COCA, ORANGINA, SCHWEPPES	4.50 €	33cl	GIN TONIC	8.50 €	5cl
LIMONADES, ICE-TEA	4.50 €	25cl	WHISKY J&B	8.50 €	4cl
THE, INFUSIONS	4.50 €		WHISKY CHIVAS	9.50 €	4cl
<b>VIN Blanc</b>			<b>75 CL</b>	VERRE	
<i>GALICIAN SIGNATURE Chardonnay 2023 Blanc IGP Pays d'Oc</i>			21 €	6.00 €	
<b>VIN Rosé</b>					
<i>GALICIAN SIGNATURE Gris 2023 Rosé IGP Pays d'Oc</i>			21 €	6.00 €	
<b>VIN Rouge</b>					
<i>GALICIAN SIGNATURE Gandar 2022 AOP Costière de Nîmes</i>			21.00 €		
<i>GALICIAN SIGNATURE Terre des Launes 2021 AOP Costière de Nîmes</i>			23.00 €		
<b>CHAMPAGNES / PROSECCO</b>					
CHAMPAGNE TAITTINGER / MOET CHANDON				70.00 €	
<b>DIGESTIFS</b>					
RHUM BRUN, VODKA			8.50 €	4 CL	
POIRE WILLIAM, GRAND MARNIER			9.50 €	4 CL	
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC			9,50 €	4 CL	