



# Petite Restauration / Snack

Tarifs 2024, toute l'année



<b>SOUPE DE FAVOUILLE ou POISSON DE ROCHE</b> , <i>Small crabs Soup or fish soup</i> , de Port St Louis (soupe de petits crabes ou de poissons de roche)	13.00 €
<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>	16.50 €
<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>	12.00 €
<b>ASSIETTE MELON JAMBON</b> , <i>Melon &amp; ham</i> (en saison seulement, selon arrivage)	14.00 €
<b>GARDIANE DE TAUREAU, RIZ DE CAMARGUE</b> , <i>Camargue bull stew , Camargue rice</i>	18.00 €
<b>RISTE D'AUBERGINE, RIZ DE CAMARGUE</b> Eggplants sauce & Rice	12.00 €
<b>TERRINE DE TAUREAU CAMARGUE</b> nature ou au piment d'Espelette	9.50 €
<b>SAUCISSON DE TAUREAU</b> à trancher vous-même sur une planche en bois	9.90 €
<b>PETITS POIVRONS, ANCHOIES AU NATUREL</b> , <i>Red pepper &amp; anchovy natural</i>	7.50 €
<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	8.00 €
<b>SARDINES, SALADE VERTE</b> , à l'huile d'olive façon pêcheur de Port St Louis du Rhône	6.50 €
<b>SALADE VERTE</b> , <i>Green Salad</i> ,	4.00 €
<b>GLACE MAGNUM</b> : Vanille amandes, Chocolat noir, Chocolat blanc, <b>GLACE CÔNES</b> : Vanille, Chocolat ;	2.70 €
<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>	5,50 €
<b>CREME BRULEE</b>	6.0 €

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

Pour le soir vous devez commander impérativement avant 17h30.

*Service from noon to 7.00 PM in the dining room, sitting outside or swimming pool tables, but not later. After you can stay as long as you want to enjoy your evening.*

*Dinner : order imperatively before 5.30 PM.*



# Boissons Tarifs 2024



<b>SOFT DRINKS</b>			<b>APERITIFS :</b>		
CAFE NOIR / DECA	2.60 €		BIERE DES GARDIANS	6.00 €	33cl
CAFE DOUBLE	3.50 €		APEROL SPRITZ / MOJITO	9.50 €	5cl
CAFE LAIT, CHOCOLAT	4.50 €		KIR	8.00 €	10cl
EAUX : VITTEL, BADOIT	3.50 €	1lt	PASTIS	3.00 €	3cl
ORANGES OU CITRONS PRESSES	4.85 €		MUSCAT	3.50 €	10cl
JUS DE POMME, PERRIER	3.50 €	25cl	KRONENBOURG HEINEKEN	4.00 €	33cl
SIROPS A L'EAU	2.80 €		MARTINI, CAMPARI, GIN, PORTO	5.80 €	5cl
COCA, ORANGINA, SCHWEPPE	3.50 €	33cl	GIN TONIC	6.90 €	5cl
LIMONADES, ICE-TEA	3.00 €	25cl	WHISKY J&B	6.00 €	4cl
THE, INFUSIONS	4.50 €		WHISKY CHIVAS	9.50 €	4cl
<b>VIN Blanc</b>			<b>75 CL</b>	<b>VERRE</b>	
<i>GALICIAN SIGNATURE Chardonnay 2023 IGP Pays d'Oc</i>			<i>15 €</i>	<i>3.50 €</i>	
<b>VIN Rosé</b>					
<i>GALICIAN SIGNATURE Gris 2023 IGP Pays d'Oc</i>			<i>18 €</i>	<i>4.00 €</i>	
<b>VIN Rouge</b>					
<i>CHATEAU LA BORIE 2021 AOP Côte du Rhône Village</i>			<i>16.00 €</i>		
<i>GALICIAN SIGNATURE Gandar 2022 AOP Costière de Nîmes</i>			<i>18.00 €</i>		
<i>GALICIAN SIGNATURE Terre des Launes 2021 AOP Costière de Nîmes</i>			<i>23.00 €</i>		
<b>CHAMPAGNES / PROSECCO</b>					
PROSECCO VALDOBBIADENE GRAND CUVÉE			12.00 €		
CHAMPAGNE PELLETIER			24.00 €		
CHAMPAGNE TAITTINGER / MOET CHANDON				70.00 €	
<b>DIGESTIFS</b>					
RHUM BRUN, VODKA			4.80 €	4 CL	
POIRE WILLIAM, GRAND MARNIER			7.50 €	4 CL	
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC			8,40 €	4 CL	