



Petite Restauration / Snack

Tarifs 2025, toute l'année



SOUPE DE FAVOUILLE ou POISSON DE ROCHE , <i>Small crabs Soup or fish soup</i> , de Port St Louis (soupe de petits crabes ou de poissons de roche)	13.00 €
ASSIETTE CAMPAGNARDE Jambon cru, saucisson, fromage de chèvre, salade et tomate en saison. <i>Raw ham, mountain sausage, Alpilles goat's cheese, tomatoes and salad</i>	18.50 €
ASSIETTE TOMATES CHEVRE BASILIC Tomates à la sauce basilic, salade et fromage de chèvre <i>Tomatoes, salad, goat's cheese, basil sauce.</i>	16.00 €
ASSIETTE MELON JAMBON , <i>Melon & ham</i> (en saison seulement, selon arrivage)	17.50 €
GARDIANE DE TAUREAU, RIZ DE CAMARGUE , <i>Camargue bull stew , Camargue rice</i>	21.00 €
RISTE D'AUBERGINE, RIZ DE CAMARGUE Eggplants sauce & Rice	16.00 €
TERRINE DE TAUREAU CAMARGUE nature ou au piment d'Espelette	9.50 €
SAUCISSON DE TAUREAU à trancher vous-même sur une planche en bois	9.90 €
PETITS POIVRONS, ANCHOIES AU NATUREL , <i>Red pepper & anchovy natural</i>	7.50 €
SALADE CHEVRE CHAUD <i>Hot goat's cheese Green salad</i>	10.00 €
CHEVRE DES ALPILLES CONFITURE DE FIGUES , <i>goat's cheese</i> , de monsieur Rueda avec de la confiture de figue	9.00 €
SARDINES, SALADE VERTE , à l'huile d'olive façon pêcheur de Port St Louis du Rhône	7.00 €
SALADE VERTE , <i>Green Salad</i> ,	4.00 €
GLACE MAGNUM : Vanille amandes, Chocolat noir, Chocolat blanc, GLACE CÔNES : Vanille, Chocolat ;	4.00 €
GLACES EN COUPE : Deux boules au choix : Vanille, Fraise, Sorbet au citron vert, Pistache <i>Vanilla, Strawberry, Lime sorbet, Pistachio.</i>	6.00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE , <i>Chocolate cake Vanilla</i>	7,50 €
CREME BRULEE	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 2025



SOFT DRINKS			APERITIFS :		
CAFE NOIR / DECA	2.60 €		BIERE DES GARDIANS	6.50 €	33cl
CAFE DOUBLE	3.50 €		APEROL SPRITZ / MOJITO	9.50 €	5cl
CAFE LAIT, CHOCOLAT	4.50 €		KIR	8.00 €	10cl
EAUX : VITTEL, BADOIT	4.00 €	1lt	PASTIS	4.00 €	3cl
ORANGES OU CITRONS PRESSES	4.85 €		MUSCAT	4.00 €	10cl
JUS DE POMME, PERRIER	3.50 €	25cl	KRONENBOURG HEINEKEN	5.00 €	33cl
SIROPS A L'EAU	2.80 €		MARTINI, CAMPARI, GIN, PORTO	7.00 €	5cl
COCA, ORANGINA, SCHWEPPE	4.00 €	33cl	GIN TONIC	8.00 €	5cl
LIMONADES, ICE-TEA	4.00 €	25cl	WHISKY J&B	8.00 €	4cl
THE, INFUSIONS	4.50 €		WHISKY CHIVAS	9.50 €	4cl
VIN Blanc			75 CL	VERRE	
<i>GALICIAN SIGNATURE Chardonnay 2023 Blanc IGP Pays d'Oc</i>			<i>18 €</i>	<i>4.00 €</i>	
VIN Rosé					
<i>GALICIAN SIGNATURE Gris 2023 Rosé IGP Pays d'Oc</i>			<i>18 €</i>	<i>4.00 €</i>	
VIN Rouge					
<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>		
CHAMPAGNES / PROSECCO					
CHAMPAGNE TAITTINGER / MOET CHANDON				70.00 €	
DIGESTIFS					
RHUM BRUN, VODKA			8.50 €	4 CL	
POIRE WILLIAM, GRAND MARNIER			8.50 €	4 CL	
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC			8,50 €	4 CL	