

NOS PIZZAS

Façon Napolitaine

Pâte maison étalée à la main
Garnitures ajoutées après cuisson

BASES BLANCHES

La Cévenole 14 €

Pélarдон, jambon blanc, pommes de terre, mozzarella, olives

La Stevenson 14 €

Base crème, mozzarella, jambon blanc, oignons, miel des Cévennes, olives

La Truite 16 €

Base crème, truite fumée, mozzarella, aneth, oignons, citron, roquette, olives

La Quattro Formaggi 15 €

Base crème, mozzarella, roquefort, chèvre, pecorino, roquette, olives

La Savoyarde 15 €

Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, raclette, olives

BASES TOMATE

La Margarita 11 €

Sauce tomate, mozzarella, olives

La Régina 13 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives

La Mexicaine 14 €

Sauce tomate, chorizo, piquillos, mozzarella, oignons, olives

La Calzone 14 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, champignons, olives

La Burrata 15 €

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, pesto vert maison, roquette, olives

La Plein Sud 15 €

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons, stracciatella, roquette, olives

La Pizza des Sources 14 €

Bœuf haché, pommes de terre, emmental

SUPPLÉMENTS



Fromage
1,50 €



Œuf
1 €

Tous les soirs sauf le mercredi



Sur place ou à emporter

CARTE DES BOISSONS

SOFTS / SANS ALCOOL

Coca cola	3,70 €
Orangina	3,90 €
Perrier 33cl (avec sirop +0.30 €)	3,70 €
Jus d'orange (Tropico)	3,50 €
Ice tea	3,50 €
Cow boy (Orangina + menthe)	3,70 €
Indien (Orangina + grenadine)	3,70 €
Schweppes	3,70 €
Granini	3,70 €
(orange, pêche, abricot, ACE)	
Limonade	3,40 €
Sirop	2,80 €
Diabolo	3,40 €
Lait + sirop	2,80 €
Eau gazeuse Perrier 1L	4 90 €
Eau minérale 1L	4,90 €

APÉRITIFS

Anisette	3,80 €
Pastis	3,80 €
Perroquet	3,80 €
Kir	3,40 €
(pêche ou mûre ou cassis ou châtaigne)	
Cartagène	3,70 €
Muscat de Lunel	3,70 €
Martini (rouge ou blanc)	3,80 €
Porto	3,80 €
Sangria	2,70 €
Suze	3,70 €
Whisky	5,40 €
Whisky des Cévennes	7,40 €
(Distillerie des Camisards)	



BOISSONS CHAUDES

Café petit	1,70 €
Café moyen (supplément lait 0.20 €)	2,30 €
Grand café (supplément lait 0.20 €)	3,10 €
Capuccino	3,30 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat des Sources	3,50 €
Thé nature	3,20 €
Infusion	3,20 €

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

Pression	3,70 €
Heineken	3,90 €
Kronenbourg	3,70 €
Desperados	4,10 €
Pelfort	4,10 €
La Chouffe (Blonde)	5,45 €
Tango	4,20 €
Monaco	3,70 €
Panaché	3,70 €
Bière sans alcool	3,70 €

BIÈRES ARTISANALES

La Stevenson (Blonde)	4,70 €
Le Pic Saint-Loup (Blanche)	4,70 €
La Modestine (Ambrée)	4,70 €

CARTE DES VINS

Les rouges

Domaine de Figueirasse

Les baronnets	75cl	20,90 €
Costière de Nîmes	75cl	20,90 €

Les rosés

Domaine de Figueirasse

Gris de gris	75cl	18,90 €
Costière de Nîmes	75cl	18,90 €

Les blancs

Domaine de Figueirasse

Les saladelles	75cl	19,90 €
Costière de Nîmes	75cl	19,90 €

Carafes

Domaine de Mouline	1/4 L	1/2 L	1L	Le verre
Rouge Merlot	5,20 €	8,80 €	14,90 €	4,80 €
Rosé	4,90 €	8,90 €	13,90 €	4,80 €
Blanc	4,90 €	8,90 €	13,50 €	4,80 €
Champagne	75cl	33,00 €		

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération.

- Le règlement en espèces s'effectue obligatoirement au comptoir, au monnayeur.

Le P'tit resto
des Cévennes



CARTE
RESTAURATION

SALADE GOURMET 16,90 €

Salade, tomate, magret de canard, asperge, fromage, oignon doux des Cévennes
 GB - The Gourmet's Salad - Salad, Tomatoes, Duck Breast, Asparagus, Cheese, sweet onion
 NL - Smul Salade - Sla, tomaat, eendenborst, asperge, kaas, zoete ui uit de Cevennen
 DE - Salat Gourmet - Salat, Tomaten, Entenbrust, Spargel, Käse, süße Zwiebel aus den Cevennen

SALADE EL PARRILLA 17.90 €

Salade, tomate, gambas, filet de poisson, coquille St Jacques, oignon doux des Cévennes
 GB - Lettuce, tomato, prawns, fish fillet, shell st Jacques, sweet onion from the Cévennes
 NL - Sla, tomaat, garnalen, visfilet, shell st Jacques, zoete ui uit de Cevennen
 DE - Salat, Tomaten, Garnelen, Fischfilet, Shell st Jacques, süße Zwiebel aus den Cevennen

SALADE VÉGÉTARIENNE 14,50 €

Salade, tomate, asperge, carottes rapées, comcombre, pignon de pin, olive, poivron grillé, aubergine grillée, oignon doux des Cévennes
 GB - Lettuce, tomato, asparagus, grated carrot, cucumber, pine nuts, olives, roasted peppers, grilled eggplant, sweet onion from the Cévennes
 NL - Salat, Tomaten, Spargel, geriebene Karotten, Gurken, Pinienkernen, Oliven, gebratene Paprika, gegrillte Auberginen, zoete ui uit de Cevennen
 DE - Salat, Tomaten, Spargel, geriebene Karotten, Gurken, Pinienkernen, Oliven, gebratene Paprika, gegrillte Auberginen, süße Zwiebel aus den Cevennen

SALADE DES CAUSSES 15 €

Salade, jambon cru, roquefort, tartine, tomate, noix, oignon doux des Cévennes
 GB - Causse Salad : Salad, Cured Ham and Roquefort (Blue Cheese), on a Slice of Bread, Tomatoes and Walnuts, sweet onion from the Cévennes
 NL - Causse Salad - Sla, rauwe ham, roquefortkaas, tomaat en walnoten, zoete ui uit de Cevennen
 DE - Salat Causse - Roher Schinken, Roquefort, Brot, Salat, Tomaten, Nüsse, süße Zwiebel,

SALADE CÉVENOLE 15,50 €

Salade, pélardon, lardons, croûtons, tomate, oignon doux des Cévennes
 GB - Cévenole Salad : Salad, Pélardon (Goat Cheese), Diced Streaky Bacon, Croutons, Tomatoes, sweet onion from the Cévennes
 NL - Cévennen Salade - Pélardon geitenkaas, spekblokjes, gebakken broodkorstjes, tomaat, zoete ui
 DE - Salat Cévenole- Salat, Pélardon, Speck, Croutons, Tomaten, süße Zwiebel (Cevennen)

SALADE PAYSANNE 14,50 €

Salade, tomate, lardons, croûtons, lard, œuf frit, oignon doux des Cévennes
 GB - The Farmer's Salad : Salad, Tomatoes, Diced Streaky Bacon, Croutons, Bacon, Fried Egg, onion
 NL - Boerensalade - Sla, tomaat, spekblokjes, croutons, spek, gebakkenei, zoete ui uit de Cevennen
 DE - Paysanne Salat - Salat, Tomaten, Speck, Croutons, Speckwürfel, Spiegelei, süße Zwiebel

GRILLADES

GRILLED MEATS

Accompagnement au choix :

frites • pommes de terre à l'ail • haricot vert • ratatouille

Saucisse aux cèpes 15,90 €

Sausage with porcini mushrooms

Saucisse à la châtaigne d'Anduze 15,90 €

Anduze chestnut sausage

Andouillette 15,50 €

Andouillette

Côte de taureau 27 €

Bull rib

Côte de bœuf 25 €

Beef rib

Entrecôte de bœuf 21 €

Sauce au poivre

Beef steak with pepper sauce

PRODUITS DE LA MER**Dos de cabillaud à la sauce arrabiata 16,90 €**

Avec frites *ou* pommes de terre à l'ail
ou haricots verts *ou* ratatouille

GB - Cod arrabiata sauce end fries or potato garlic or green beans
 NL - Kabeljauwhaas in arrabiatasaus met friet *of* knoflookaardappelen *of* sperziebonen *of* Ratatouille
 DE - Cod Arrabiata Soße und Pommes *oder* Kartoffel Knoblauch *oder* grüne Bohnen *oder* Ratatouille

Assiette croquante du pêcheur 16,50 €

Tempuras de moules, beignets de calmars, acras de morue, salade et frites

GB - Crisp Plate Fisherman - Tempura mussels, squid fritters, cod fritters, salad end French fries
 NL - Crisplaat Visser -Tempura mosselen, inktvisringen, Kabeljauw beignets, salade en frietjes
 DE - Cris-Platte Fischer - Tempora Muscheln, Tintenfisch Krapfen, Kabeljau Krapfen, Salat und Pommes frites französisch

Filet de rouget à l'ail et tomate fraîche 16,90 €

GB - Red fish fillet with garlic end tomato
 NL - Net van Rouget met knoflook en tomaten
 DE - Net Rouget mit Knoblauch und Tomaten

Fish and chips 14 €

Cabillaud pané

**NOS MOULES**

MUSSELS

**15,90 €****MOULES MARINIÈRES**

Frites, oignon, ail, vin blanc, tomate, herbes de Provence

MUSSELS / french fries
 Onion, garlic, white wine, tomato, Provence herbs

MOULES SAUCE ROQUEFORT

Frites, oignon, ail, crème, roquefort, herbes de Provence

MOLD SAUCE Roquefort / french fries
 Onion, garlic, cream, blue cheese, Provence herbs

MOULES PROVENCALES

Frites, oignon, ail, vin blanc, poivron, tomate, herbes de Provence

PROVENCALES Mussels / french fries
 Onion, garlic, white wine, pepper, tomato, Provence herbs

MOULES AU CURRY

Oignon, ail, crème, curry

CURRY MUSSELS
 Onion, garlic, cream, curry

NOUVEAUTÉS**BAGELS FRESH DISHES 15 €**

Saumon aux 5 baies, crème, avocat, concombre, boursin
 Salmon with 5 berries, cream, avocado, cucumber, Boursin cheese

BAGELS ORIENT EXPRESS 15 €

Kebab, tomate, oignon, épices, concombre
 Kebab, tomato, onion, spices, cucumber

BAGELS
 au restaurant
 ou à emporter

**Le menu du randonneur 24 €****PLAT + FROMAGE *OU* DESSERT**

Saucisse à la châtaigne *ou* aux cèpes
ou

Steak haché à la crème de fromage de chèvre des Cévennes

ou
 Côte de Porc à l'oignon doux des Cévennes et à la moutarde

ACCOMPAGNEMENT :
 frites *ou* pommes de terre à l'ail

DESSERT :
 2 boules de glace *ou* tarte au citron meringuée
ou crème châtaigne vanille

**SUGGESTION DU CHEF AVEC PRODUIT DU TERROIR****23 €****Gardianne de taureau**

Camargue bull stew

Côte de porc aux oignons doux des Cévennes et à la moutarde (sans gluten) (2 pièces)

Pork chop with sweet Cévennes onions and mustard

Escalope de volaille flambée à la Cartagène et aux champignons persillés

Flambéed poultry cutlet with Cartagène and parsley mushrooms

Ravioles aux cèpes

Ravioli with porcini mushrooms

Truite aux amandes à la sauce citronnée

Trout with almonds in lemon sauce

Steak haché à l'oignon doux des Cévennes et flambé à la Cartagène (sans gluten)

Minced steak with sweet Cévennes onion and flambéed with Cartagène

SNACKING du moment**Assiette américaine**

Hamburger viande *ou* poisson
 > Version fast food 12,20 €

> Version cévenole avec Pélardon 13,50 €
 (Servi avec des frites *ou* des pommes de terre à l'ail)

Assiette fermière 12,90 €

Omelette + frites + salade

(Supplément gruyère 0,30 €, supplément oignon 0,50 €)

Assiette des sources 15,90 €Crudités, salade, frites et bœuf *ou* nuggets *ou* beignets de calmars**Assiette orientale 14,50 €**

Kebab, frites

Omelette Margarette 13,90 €

Avec champignons

(Supplément gruyère 0,30 €, supplément oignon 0,50 €)

Suggestions végétariennes :**Hamburger végétarien 12,90 €**

Salade, tomate, aubergine, échalote, œuf, galette de pommes de terre

Assiette végétarienne 14,90 €

Pommes de terre à l'ail, salade, tomates, asperges, carottes râpées, galette de pommes de terre, fromage, œuf

Ravioles aux cèpes 21,90 €**Assiette de frites 6,20 €****Le menu Pitchounes****Menu Kids 12 €**

Au choix :

- Cordon bleu
- Cheeseburger
- Moules curry
- Saucisse sauce aux cèpes *ou* sauce à la châtaigne

Accompagnement :

- Pommes de terre à l'ail *ou* Frites

Boissons : Coca cola *ou* Indien *ou* Cowboy *ou* sirop