

NOS PIZZAS

(Tous les soirs sauf le mercredi)

La Margarita 11€
Emmental

La Reine 12,50€
Jambon, emmental

La 4 fromages 14€
Roquefort, chèvre, mozzarella, emmental

L'Espagnole 14€
Chorizo, poivron, emmental

L'Orientale 14€
Merguez, poivron, emmental

La Paysanne 14€
Lardons, olives, emmental

La Cévenole 13,50€
Pélardon, jambon, olives, emmental

La Napolitaine 14€
Anchois, câpres, mozzarella, emmental

La Pêcheur 14€
Saumon, champignons, emmental

La Méditerranéenne 13,50€
Cocktail de fruits de mer, persillade, emmental

La Marina 14€
Thon, Anchois, câpres, emmental

La Pizza des Sources 14€
Bœuf haché, pommes de terre, emmental

La Végétarienne 14€
Tomates, poivrons, pommes de terre, courgettes

Avec un fond de crème :

La Savoyarde 14,50€
Lardons, fromage raclette, pommes de terre, emmental

La Saintjeannaise 14,50€
Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, emmental

La Normande 14,50€
Camembert, oignons, jambon, pommes de terre, emmental

CARTE DES BOISSONS

SOFTS / SANS ALCOOL

Coca cola	3,20 €
Orangina	3,40 €
Perrier 33cl (avec sirop +0.30 €)	3,20 €
Jus d'orange (Tropico)	3,00 €
Ice tea	3,00 €
Cow boy (Orangina + menthe)	3,20 €
Indien (Orangina + grenadine)	3,20 €
Schweppes	3,20 €
Granini	3,20 €
(orange, pêche, abricot, ACE)	
Limonade	2,90 €
Sirop	2,30 €
Diabolo	2,90 €
Lait + sirop	2,30 €

Eau gazeuse Perrier 1L	4 90 €
Eau minérale 1L	4,90 €

APÉRITIFS

Anisette	3,30 €
Pastis	3,30 €
Perroquet	3,30 €
Kir	2,90 €
(pêche ou mûre ou cassis ou châtaigne)	
Cartagène	3,20 €
Muscat de Lunel	3,20 €
Martini (rouge ou blanc)	3,30 €
Porto	3,30 €
Sangria	2,20 €
Suze	3,20 €
Whisky	4,90 €
Whisky des Cévennes	6,90 €
(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	3,20 €
Heineken	3,40 €
Kronenbourg	3,20 €
Desperados	3,60 €
Pelfort	3,60 €
La Chouffe (Blonde) ..	4,95 €
Tango	3,70 €
Monaco	3,20 €
Panaché	3,20 €
Bière sans alcool	3,20 €

BIÈRES ARTISANALES

La Stevenson (Blonde)	4,20 €
Le Pic Saint-Loup (Blanche)	4,20 €
La Modestine (Ambrée)	4,20 €

CARTE DES VINS

Les rouges

Domaine de Figueirasse

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

Les rosés

Domaine de Figueirasse

Gris de gris	75cl	17,90 €
Costière de Nîmes	75cl	17,90 €

Les blancs

Domaine de Figueirasse

Les saladelles	75cl	18,90 €
Costière de Nîmes	75cl	18,90 €

Carafes

Domaine de Mouline

	1/4 L	1/2 L	1L	Le verre
Rouge Merlot	4,20 €	7,80 €	13,90 €	3,80 €
Rosé	3,90 €	7,90 €	12,90 €	3,80 €
Blanc	3,90 €	7,90 €	12,50 €	3,80 €

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

GB - The Gourmet's Salad - Salad, Tomatoes, Duck Breast, Asparagus, Cheese

NL - Smul Salade - Sla, tomaat, eendenborst, asperge, kaas

DE - Salat Gourmet - Salat, Tomaten, Entenbrust, Spargel, Käse

SALADE EL PARRILLA 17. 90 €

Salade, tomate, gambas, filet de poisson, coquille S' Jacques

GB - Lettuce, tomato, prawns, fish fillet, shell st Jacques

NL - Sla, tomaat, garnalen, visfilet, shell st Jacques

DE - Salat, Tomaten, Garnelen, Fischfilet, Shell st Jacques

SALADE VÉGÉTARIENNE 13,20 €

Salade, tomate, asperge, carottes rapées, comcombre, pignon de pin, olive, poivron grillé, aubergine grillée

GB - Lettuce, tomato, asparagus, grated carrot, cucumber, pine nuts, olives, roasted peppers, grilled eggplant

NL - Salat, Tomaten, Spargel, geriebene Karotten, Gurken, Pinienkernen , Oliven, gebratene Paprika, gegrillte Auberginen

DE - Salat, Tomaten, Spargel, geriebene Karotten, Gurken, Pinienkernen , Oliven, gebratene Paprika, gegrillte Auberginen

SALADE DES CAUSSES 14,00 €

Salade, jambon cru, roquefort, tartine, tomate, noix

GB - Causse Salad : Salad, Cured Ham and Roquefort (Blue Cheese)

on a Slice of Bread, Tomatoes and Walnuts

NL - Causse Salad - Sla, rauwe ham, roquefortkaas, tomaat en walnoten

DE - Salat Causse - Roher Schinken, Roquefort, Brot, Salat, Tomaten, Nüsse

SALADE CÉVENOLE 13,00 €

Salade, pélardon, lardons, croûtons, tomate

GB - Cévenole Salad : Salad, Pélardon (Goat Cheese), Diced Streaky Bacon, Croutons, Tomatoes

NL - Cévennen Salade - Pélardon geitenkaas, spekblokjes, gebakken broodkorstjes, tomaat

DE - Salat Cévenole- Salat, Pélardon, Speck, Croutons, Tomaten

SALADE PAYSANNE 13,00 €

Salade, tomate, lardons, croûtons, lard, œuf frit

GB - The Farmer's Salad : Salad, Tomatoes, Diced Streaky Bacon, Croutons, Bacon, Fried Egg

NL - Boerensalade - Sla, tomaat, spekblokjes, croutons,spek, gebakkenei

DE - Paysanne Salat - Salat, Tomaten, Speck, Croutons, Speckwürfel, Spiegelei



GRILLADES

GRILLED MEATS

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 12,90 €

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



Le menu du randonneur 21 €

PLAT + FROMAGE *OU* DESSERT

Saucisse à la châtaigne *ou* aux cèpes

ou

Steak haché flambé à la Cartagène et à l'oignon doux 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



LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

21,90 €

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

Paupiette de saumon à la sauce citronnée

Salmon roll with lemon sauce

Pavé de veau, oignons doux des Cévennes et crème de Pélardon

Veal steak with Pélardon sauce



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 aux cèpes *ou* à la châtaigne

Accompagnement :

• Pommes de terre à l'ail *ou* Frites

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