

## LES ENTREES – TAPAS

Tapas de « La ferme d'Uzès » (terrines de lapin, pâté de foie de volaille, rosette)	4.80€
Trio de Tapas (houmous, taboulé, poulpe à la provençale)	4.90€
Cœurs d'artichauts au basilic	4.50€
Deux tartines aux choix : tapenade, anchoïade ou escargotine (tapenade d'escargots)	4.00€
Caviar d'aubergine	4.20€
Houmous (purée de pois chiches au sésame)	3.70€
Poivrons marinés à l'huile d'olive	4.50€
Les escargots de l'Uzège à la sauce tomate	5.50€
Salade de poulpe à la provençale	4.50€
Taboulé	3.70€
Brandade de morue et ses toasts	4.90€
Sardines marinées au basilic	4.20€
Filets d'anchois à l'huile	4.20€
Lentilles au cumin et à la coriandre	3.70€
Pélardon (fromage de chèvre) à l'huile d'olive et aux herbes de Provence	4.20€

## LES ASSIETTES GOURMANDES

- Menu Enfant (-12ans) : Mini planche cévenole ou croque monsieur	6.60€
Avec glace 1 boule ou « Mr Freeze », ou fromage blanc	
- Planche cévenole : jambon cru, rosette, terrine, salade, pélardon, melon	13.10€
- Tomates, mozzarella, basilic, salade, olives, tomates séchées	8.70€
- Salade, taboulé, caviar d'aubergine, poivrons marinés, tomates, olives	10.00€
- Cœurs d'artichauts, tapenade, tomates, baton de chèvre, salade, olives	10.70€
- Foie gras « maison », pain d'épice, magret de canard fumé, salade, pignons de pin	13.70€
- L'Orientale: Salade, lentilles au cumin, tomates, houmous, feuille de vigne farcie	10.70€
- Carpaccio de Saint-Jacques au vinaigre de mangue, gingembre confit, roquette	12.70€
- Carpaccio de bœuf* aux copeaux de parmesan, roquette (*origine limousin)	12.10€
- Carpaccio de bœuf* aux champignons frais, aux copeaux de parmesan, roquette	12.20€
- Carpaccio de bœuf*aux cœurs d'artichauts, copeaux de parmesan, roquette	12.70€
- Tartare de la mer, salade, tomates	13.70€
-Tartare Provençale au couteaux, 100% charolais (à préparer vous-même) salade, tomate	13.90€

## LES TARTINES GRILLEES

<b>La Catalane</b>	10.20€
<i>Pistou, tomates confites à l'ail, sardines marinées, salade, tomates</i>	
<b>La Cabre</b>	7.80€
<i>Pélardon chaud, huile d'olive, salade, tomates</i>	
<b>La Lozérienne</b>	10.80€
<i>Persillade, champignons grillés, magrets de canard fumés, salade, tomates</i>	
<b>La Méditerranéenne</b>	9.90€
<i>Caviar de tomates séchées, mozzarella, basilic, salade, tomates</i>	
<b>La Nîmoise</b>	8.60€
<i>Tapenade, brandade de morue, olives, salade, tomates</i>	
<b>La Pissaladière</b>	9.80€
<i>Anchoïade, oignons confits aux épices, anchois, olives, salade, tomates</i>	
<b>La Provençale</b>	9.80€
<i>Pistou, aubergines, tomates, courgettes, grana râpé, salade, tomates</i>	
<b>La Terroirs</b> (Pour chaque Terroirs vendue 0,50€seront reversés à un projet de l'école de Vallabrix)	11.30€
<i>Tapenade, pélardon, jambon cru, salade, tomates</i>	
<b>L'Uzétienne</b>	10.70€
<i>Pistou, tomates confites à l'ail, pélardon, pistou à la tomate séchée, salade, tomates</i>	
<b>L'Italienne</b>	11.50€
<i>Tapenade, tomates confites à l'ail, mozzarella, jambon crus, salade, tomate</i>	

## LES DOUCEURS

Corbeille de Fruits frais	4.00€
« Cake » de pain perdu et raisin sec «maison» : crème anglaise, sauce caramel	3.90€
Tarte du jour aux fruits	4.80€
Fromage blanc aux choix miel de châtaignier ou coulis de framboise ou caramel beurre salé	4.40€
Gâteau fondant au chocolat «maison»	4.80€
Tiramisu «maison»	5.00€
Carpaccio d'ananas et son sorbet « pêche de vigne »	4.80€
Pêlardon (fromage de chèvre) servis avec un chutney de figues	4.80€
Nougat glacé au coulis de framboise	5.00€
Dessert du jour	5.20€
Dame blanche : Glace vanille, sauce chocolat et chantilly	5.20€
Coupe Marronnier: crème de marrons, chocolat, crème fraîche, glace confiture de lait	5.40€
Café gourmand : Le café et ses mignardises	4.90€
Chocolat ou Café liégeois : Glace, sauce chocolat et chantilly	5.20€
Coupe Terroirs:Glace vanille, miel pignons, confiture de lait, caramel beurre salé, chantilly	5.30€
Coupe Cookies :Glace vanille, confiture de lait, chocolat blanc,cookies, sauce caramel, chantilly	5.00€
Tout chocolat : Glace chocolat, menth-chocolat, chocolat blanc, sauce chocolat, chantilly	5.20€
Coupe Mint's : Glace menth-chocolat, liqueur « mint's », sauce chocolat, chantilly	6.20€
Glaces et sorbets au choix, 1 boule	2.50€
Glaces et sorbets au choix, 2 boules	4.60€
Glaces et sorbets au choix, 3 boules	5.00€

**Glaces :** Vanille / Chocolat / Miel Pignons / Café / Lait d'Amandes  
 Confiture de lait, fleur de sel / Menthe-Chocolat / Chocolat Blanc

**Sorbets :** Abricot vallée du Rhône / Pêche de vigne / Fraise / Melon

## LES BOISSONS

**Jus de fruits et nectars - Fabrication régionale servis au verre (25 cl) 2.70€**

**Pomme de Provence / pomme citron / Abricot / Orange carotte pomme  
 Orange / cocktail fruits rouge / pêche / cocktail Provençal.**

Vittel ou eau de perrier (50cl)	2.60€	Bière Mange soif blonde (33cl)	2.90€
Vittel (100cl)	4.00€	Bière blanche ou ambrée (33cl)	2.90€
Eau de perrier (100cl)	4.00€	Bière sans alcool (33cl)	2.90€
Ice Tea (25cl)	2.70€	Panaché (25cl)	2.50€
Citronnade à la menthe (25cl)	2.70€	Sirop à l'eau	1.50€
Perrier (33cl)	2.70€	Schweppes (20cl)	2.60€
Limonade(33cl)	2.60€	Jus de tomate de Provence(25cl)	2.70€
Coca Cola (33cl)	2.90€	Coca light (33cl)	2.90€
Jus Orange, Carotte, Pomme (25cl)	2.70€	Orangina (25cl)	2.90€
Café	1.20€	Cappuccino	2.90€
Café noisette	1.40€	Thé ou infusion	2.60€
Café au lait	2.30€	Sucette de Chocolat chaud	2.90€
Café double	2.30€	Café décaféiné	1.20€
Café gourmand	4.90€	Café, crème d'amaretto, chantilly	3.00€

*Prix nets (le pourboire est versé aux employés)*

**Retrouvez nos produits en ligne sur :**

[www.enviedeterroirs.com](http://www.enviedeterroirs.com)

*Depuis le début de l'opérations Terroirs a remis un cheque de 1575.50€ a l'école du village de Vallabrix avec l'opération « tartine Terroirs »*