



LES TERRASSES

PONT DU GARD

Offrez-vous un moment suspendu dans une atmosphère hors du temps, avec une vue imprenable sur l'un des plus beaux monuments de l'Empire Romain.

Découvrez une carte gourmande, imaginée par notre Chef autour des plus beaux produits de notre région.

Fidèles aux convictions qui nous animent depuis toujours, nous avons pensé une offre mettant en valeur des produits locaux et majoritairement bio.

À toute heure de la journée, profitez d'instantanés gourmands sous le soleil sur notre terrasse ou confortablement installé dans l'un de nos chaleureux salons intérieurs.

A toute heure de la journée, Les Petites Terrasses vous proposent une sélection de délices faits maison, à déguster sur le pouce et à emporter, faits maison.

A la fois saladerie, sandwicherie et glacier, offrez-vous de délicieuses recettes imaginées autour des meilleurs produits : sandwiches, wraps, plats chauds, glaces artisanales et autres gourmandises.

Bienvenue aux Terrasses !

SUIVEZ-NOUS



Ouvert tous les midis de 12h à 14h30

Les mercredi, samedi et dimanche après-midis de 15h à 18h

A compter du 4 Juin, le restaurant sera également ouvert les vendredi & samedi soirs de 19h30 à 21h



100%
Fait Maison



Équipements dédiés
Personnes à mobilité réduite

Entrées

La morue, 8€

En brandade aux herbes fraîches et zestes de citron
Codfish brandade with fresh herbs and lemon zest

Le veau fermier d'Aveyron, 10€

En fines tranches rôties, sauce ravigote aux pickles
Aveyron's farm-reared veal in thin slices, Ravigote sauce with pickles

Le poireau, 9€

En vinaigrette, noisettes torréfiées
Leeks in vinaigrette, roasted hazelnuts

Salade Repas

Le poulet, 14€

En filet grillé aux 4 épices, yaourt au concombre et herbes fraîches
Grilled chicken filet with 4 spices, cucumber yogurt and fresh herbs

Plats

L'agneau de Provence, 23€

Noisette d'agneau rôtie en croute d'herbes, sauce à l'ail des Ours
Provence lamb roasted in a herb crust, Ours garlic sauce

Le bœuf d'Aubrac, 22€

Bavette grillée, bouillon émulsionné à la moelle
Aubrac Beef, grilled flank steak, emulsified broth to the marrow

La saupe de Méditerranée, 19€

Cuite à la plancha, jus de Barigoule
Mediterranean fish, Barigoule juice

- Un accompagnement au choix -

Purée de carottes au cumin

Mashed carrot with cumin

Gratin de blettes

Chard and cream gratin

Frites

French Fries

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois

Desserts

Le chocolat, 7€

Monté en mousse, huile d'olive et fleur de sel
Chocolate mousse with olive oil and Camargue salt

La fraise, 7€

Marinée, sauce vin rouge, sorbet fraise, crème montée
Strawberries marinated in red wine sauce, strawberry sorbet, whipped cream

Le citron, 7€

Pavlova, crème de citron, chantilly, sablé émietté
Lemon Pavlova, lemon cream, whipped cream, crumbled sablé

Menus du Midi

Tous les jours, au déjeuner

Entrée ou Dessert + Plat + Accompagnement 29€

Entrée + Plat + Accompagnement + Dessert 35€

Formules du Jour

Du lundi au vendredi (hors jours fériés), au déjeuner

2 Plats 19€

3 Plats 23€

Entrée du jour - voir ardoise
Starter of the day

Plat du jour - voir ardoise
Today's special

Dessert du jour - voir ardoise
Dessert of the day

Menu Enfant

10€

Mini bavette de boeuf
Small piece of beef

Mini dessert
Mini dessert

Vins Roses 75cl

Château de Nages, Liberty Bio,
AOP Costières de Nîmes 2019 21€

Domaine Lolicé, Cuvée Evasion Bio,
AOP Côtes de Provence 2020 32€
Le verre 12cl 7€

Gérard Bertrand, Joy, AOP Languedoc 2019 38€
Le verre 12cl 8€

Vignoble Chabrier, AOP Coteaux du Pont du Gard 2019
25€
Le verre 12cl 5,50€

Le Clos des Fées, L'apprentie Sorcière,
AOP Côtes du Roussillon 2019 30€

Vins Blancs 75cl

Château de Montfrin, À Mon Seul Désir Bio,
AOP Costières de Nîmes 2019 29€

Mas de Bres, Stella, IGP Cévennes 2019 22€

Mourgues du Gres, Terre d'Argence Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2019 32€
Le verre 12cl 7€

Clos Marie, Cuvée Manon, AOP Languedoc, 2019 42€

Château de Jonquières, Lansade,
IGP Saint Guilhem le Desert 2020 39€
Le verre 12cl 8€

Mas Jullien, IGP Pays d'Herault, 2018 65€

Château de Valcombe, No Sex for Butterfly Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2020 25€

Domaine Olivier Pithon, Lais,
IGP Côtes Catalanes, 2019 55€

Cocktails

Mojito Classique ou Mojito Fraise 10€

Strawberry Daiquiri 10€

Spritz Rosso 10€

Paloma 10€

London ou Moscow Mule 10€

Gin Bio au citron vert, basilic & concombre 10€

Virgjin Mojito (classique ou fraise) - sans alcool 7€

Aperitifs & digestifs

Pastis, Ricard 2cl 3,5€

Cidre Brut 20cl 6,5€

Martini Bianco, Martini Rosso 6cl 4€

Get 27, Get 31 4cl 6€

Cognac Hennessy 4cl 12€

La Camarguaise 4cl 8€

Rhums

Havana Club 7 ans 4cl 8€

Dom Papa 4cl 10€

Diplomatico 4cl 10€

Rhums Island Signature Collection 4cl 12€
(Maurice, Jamaïque, Cuba, Guatemala)

Gins

Bombay Sapphire 4cl 9€

Generous Gins 4cl 9€

(Generous Gin Original, Generous Gin Organic Bio)

Whiskies

Ballentines 12 ans d'âge 4cl 8€

Glenfidish 4cl 7€

Whisky Nikka 4cl 12€

Aberlour 10 ans 4cl 12€

Glenfarclass Scotch Single Malt 4cl 15€

High Coast Sweddish Single Malt 4cl 12€

Cortoisie French Single Malt 4cl 13€

Vodkas

Greygoose 4cl 7€

Eaux Minérales

Evian, Badoit 33cl 3€

Evian, Badoit 75cl 5€

Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Zero 33cl 3,5€

Orangina 33cl 3,5€

Fanta, Sprite 33cl 3,5€

Tropico Tropical 25cl, Fuze Tea pêche 25cl 3,5€

Finley Tonic 20cl 4,5€

Jus de fruits Bio - Jus de Rêve 20cl 4€

Diabolo, limonade artisanale 25cl 4,5€

Sirop à l'eau 33cl 3€

Thé glacé maison 25cl 4€

Bieres Pression

Heineken 25cl 3€ 50cl 5,5€

Affligem 25cl 4€ 50cl 7,5€

Edelweiss 25cl 4€ 50cl 7,5€

Supplément sirop 1€

Supplément tranche 0,5€

Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool 4€

Mort Subite Cerise 33cl 4,50€

Boissons Chaudes

Café, americano ou allongé 2€

Café noisette 2,5€

Double expresso 3,5€

Café ou chocolat viennois 5€

Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème 4,5€

Chai latte 5€

Thés et infusions 3,5€

Irish Coffee (ou French, Italian, Russian) 10€

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl 8€

La piscine de Champagne Cuvée Royale Brut 20cl 13€

Champagne Cuvée Royale Brut 75cl 55€ - Magnum 130€

Champagne Blanc de Blancs 75cl 75€ - Magnum 150€

Champagne Cuvée Royale Brut Rosé 75cl 85€

Champagne Cuvée Royale Blancs de Noirs 75cl 160€

Champagne Brut Cuvée Joséphine 2008 75cl 240€

Vins Rouges 75cl

Château de Montfrin, A mon seul désir,

AOP Costières de Nîmes Bio 2017 29€

Le verre 12cl 6,50€

Clos des Boutes, Le Pluriel, AOP Costières de Nîmes,
2020 23€

Ermitage du Pic Saint Loup, Tour de Pierres,

AOP Pic Saint Loup, 2019 35€

Le verre 12cl 7€

Les vignes oubliées, AOP Terrasses du Larzac, 2018 52€

Clos des Fées, De Battre mon cœur s'est arrêté,

AOP Côtes du Roussillon Village 2019, 54€

Mourgues du Gres, Terre d'Argence,

AOP Costières de Nîmes, 2017 36€

Château la sauvageonne, AOP Terrasses du Larzac, 2017

44€

Le verre 12cl 8,50€

Domaine Pelaquie, Galia, AOP Côtes du Rhône, 2019 24€

Clos Marie, Cuvée Simon, AOP Languedoc, 2018 48€

Clos des Reboussiers, AOP Languedoc, 2018 48€

Château de Valcombe, Terre Cendrée Bio,

AOP Costières de Nîmes, 2020 26€

Le verre 12cl 5,50€

Domaine Olivier Pithon, Lais, AOP Côtes du Roussillon,

2018 46€

La Sélection

Mas Jullien, Autour de Jonquières,

AOP Terrasses du Larzac, 2017 69€

Domaine Gauby, Vieilles Vignes,

AOP Côtes du Roussillon Village 69€

Roc d'Anglade, Vins de Pays, 2013 94€

Roc d'Anglade, Vins de Pays, 2018 79€