



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.

Pascal Flaman, l'agriculteur qui fournit depuis de nombreuses années les plus belles tables de la région, a décidé d'intégrer le club, qui partage les mêmes valeurs que lui : savoir-faire, passion, promotion d'une agriculture raisonnée et culture du bien manger.

The Social Club devient un des premiers groupe de restauration en France en quasi autosuffisance raisonnée & AB sur ses fruits et légumes.

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.

Bienvenue aux Terrasses !

Suivez Nous



Ouvert tous les jours au déjeuner de 12h à 14h30,

Goûter et boissons tous les jours de 15h à 18h

Pendant les vacances scolaires de fin d'année



Militant du Goût



Maître
restaurateur



Qualité
Tourisme

Vins Roses 75cl

Domaine Lolicé, Cuvée Evasion Bio,
AOP Côtes de Provence, 2021 **35€**
Le magnum 150cl **65€**

Domaine Maestra, Marie Sara Bio,
AOP Sable de Camargue Gris, 2020 **26€**
Le verre **5,50€**

L'enclos de la chance, Les aiguillettes,
Gris Pays d'Oc, 2021 **28€**

Roc d'Anglade
Vin de pays du Gard, 2021 **45€**

Vins Blancs 75cl

Domaine Mourgues du grès, Terre d'Argence Bio,
IGP Pont du Gard, 2020 **36€**
Le verre 12cl **7€**

Feuille, Domaine Pierre feu,
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2021 **25€**

Les copines adorent, Mas du chêne,
IGP Gard , 2021 **28€**

Mathilde Chapoutier
AOC Duché d'Uzes, 2020 **30€**
Le verre 12cl **6€**

Château de Jonquières, La Baronnie Bio,
IGP Saint Guilhem le désert, 2020 **41€**

Domaine Olivier Pithon, Lais,
IGP Côtes Catalanes, 2021 **51€**

Clos des Fées, Vieilles vignes,
IGP Côtes Catalanes, 2019 **60€**

Clos Marie, Cuvée Manon,
AOC Languedoc, 2020 **45€**

Cocktails & Mocktails

Mojito Classique ou Mojito Fraise **10€**

London ou Moscow Mule **10€**

(Vodka ou Gin, citron vert, french ginger beer) **10€**

Gin tonic à la Provençale (Gin, tonic, romarin) **10€**

Apérol Spritz (Apérol, prosecco, badoit) **10€**

Le Green Apple (*Liqueur de pomme, triple sec, pomme, menthe*) **10€**

Les Terrasses (*Rhum, vanille, menthe, prosecco, fruits rouge*) **10€**

Virgin Mojito (classique ou fraise) - *sans alcool* **7€**

Aperitifs & digestifs

Pastis, Ricard 2cl **3,50€**

Martini Rosso, Martini Bianco 6cl **4€**

Sangria rouge Lolea 20cl **5€**

Get 27, Get 31 4cl **6€**

Amaretto 4cl **8€**

Kir vin blanc 12cl **6€**

Kir royal 12cl **10€**

Calvados Coquerel 4cl **6€**

Cognac VSOP 4cl **10€**

Rhums

Havana Club 7 ans d'âge 4cl **8€**

Diplomatico reserva 4cl **8€**

Rhum vieux de France Salazar 4cl **10€**

Gins

Bombay Gin 4cl **8€**

Bombay Sapphire 4cl **8€**

Gin de méditerranée Blue Denim 4cl **10€**

Whiskies

Ballantine's 12 ans d'âge 4cl **8€**

Bellevoe finition Sauternes 4cl **10€**

Bellevoe finition Grand Cru 4cl **12€**

Vodkas

Greygoose 4cl **8€**

La French, premium vodka 4cl **10€**

Entrées

Le cochon d'Aveyron, 10€

En terrine, trompettes de la mort,
Vinaigrette de radis d'hiver acidulés
Pork terrine, mushrooms and sour radish seasoning

Le butternut, 10€

En velouté, île flottante aux 4 épices,
Eclats de noisettes, huile de noisettes
*Butternut velvety, spicy île flottante,
Hazelnut chunks and oil*

Plats

Le veau, 23€

Araignée poêlée, crémeux d'oignons brûlés,
Garniture façon Grand-Mère
*Veal, burnt onions cream, breadcrumbs,
Brown-glazed onions and parsley*

Le bœuf d'Aubrac, 23€

Faux filet marqué au grill,
Condiment de potimarron
*Grilled flank beef steak,
Pumpkin condiment and seasoning*

Le risotto, 23€

Aux champignons sauvages, pesto de roquette,
Perles de truffes noires
*Wild mushrooms risotto, arugula pesto,
Black truffles pearls*

- *Accompagnement au choix* -

Gratin de pommes de terre
Potatoe gratin

Patates douce de Camargue rôties
Roasted sweet potatoes from Camargue

Purée de panais
Mashed parsnips

Accompagnement supplémentaire **5€**

A partager

La planche gourmande, 18€

Ossau Iraty, Cabécou, saucisse perche, terrine de
cochon fermier d'Aveyron, cornichons
*Aperitive plate with Ossau Iraty AOP cheese, Cabécou goat cheese,
dry sausages, Aveyron pork terrine with pickles*

La liste des allergenes est disponible sur demande

Prix en € - Taxes et service compris - Origine viandes : France
La Maison n'accepte pas les chèques
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, tickets restaurant

Desserts

Le marron des Cévennes 8€

Pavlova, crème de marron,
Crème montée, marrons confits
Pavlova, chestnuts cream, whipped cream

Le chocolat, 8€

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

Menus a la carte

Tous les jours au déjeuner

Everyday for lunch

*A composer parmi les entrées, plats & desserts
de la carte*

Entrée ou Dessert + Plat + Accompagnement **29€**

Entrée + Plat + Accompagnement+ Dessert **35€**

Menus du jour

Tous les jours au déjeuner

Everyday for lunch

Voir ardoise du jour

Entrée ou Dessert + Plat **21€**

Entrée + Plat + Dessert **25€**

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

10€

Faux filet de bœuf et gratin de pommes de terre
Grilled beef and potatoes gratin

Mousse au chocolat maison
Home made chocolate mousse

La liste des allergenes est disponible sur demande

Prix en € - Taxes et service compris - Origine viandes : France
La Maison n'accepte pas les chèques
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, tickets restaurant

Eaux Minérales

Evian, Badoit 33cl **3,50€**

Evian, Badoit 75cl **5,50€**

Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Zero 33cl **3,50€**

Orangina 25cl **3,50€**

Fanta 33cl, Sprite 33cl **3,50€**

Tropico Tropical 25cl, Fuze Tea pêche 25cl **3,50€**

Schweppes Tonic 25cl **3,50€**

Jus de fruits – Charles Papillon 25cl **5€**

Diabolo, limonade artisanale 25cl **4,50€**

Lemonaid+ BIO (Citron vert, Orange sanguine) 33cl **4,50€**

Sirop à l'eau 33cl **3€**

Bières Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool **4,50€**

Bière BIO artisanale Blonde "Belle en Goguette" 33cl **6€**

Bière BIO artisanale IPA « La frappadingue » 33cl **6€**

Bière BIO artisanale ambrée "Saison des Amours" 33cl **6€**

Bière BIO artisanale brune "La nuit de Goguette" 33cl **6€**

Boissons Chaudes

Café expresso, americano **2,50€**

Café noisette **3€**

Double expresso **4€**

Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème **4,50€**

Café ou chocolat viennois **5€**

Thés et infusions **3,50€**

Vin chaud maison **4,50€**

Grog miel cannelle **5€**

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

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl **10€**

Champagne Cuvée Royale Brut 75cl **65€**

Champagne Cuvée Royale Brut 150cl **130€**

Champagne Blanc de Blancs 75cl **80€**

Champagne Cuvée Royale Brut Rosé 75cl **80€**

Champagne Cuvée Royale Blancs de Noirs 75cl **120€**

Champagne Brut Cuvée Joséphine 2008 75cl **170€**

Vins Rouges 75cl

La suggestion du moment

Le verre 12cl **6€**

Le petit clos maia,

IGP Pays d'hérault, 2020 **35€**

Canet Valette, Antonyme Bio,
AOC Saint Chinian, 2020 **32€**

Cuvée 24, Duché d'Uzes
AOP Duché d'Uzes, 2019 **38€**

Clos des Reboussiers Bio,
AOP Pic Saint Loup, 2018 **50€**

Bardi Alquier, Les Premières,
AOC Faugères, 2018 **40€**

Saint Etienne, La Garrigue,
AOP Côtes du Rhône Villages, 2020 **35€**

Le verre 12cl **7€**

Deschants, Saint Joseph,
AOC Saint Joseph, 2019 **45€**

Famille Scarlata, Le carré du loup,
Vin de France **28€**

Le chemin des Salines,
Vin de France, 2021 **35€**

La Sélection

Domaine Roc d'Anglade Bio,
IGP du Gard, 2020 **80€**

Mas Jullien, Autour de Joncquièrre,
AOP Terrasse du Larzac, 2017 **110€**

Alain Graillet, Crozes Hermitage,
AOC Crozes Hermitage, 2018 **95€**