



# 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, pizza, plats chauds, glaces artisanales et autres gourmandises.

Bienvenue aux Terrasses !

## Suivez Nous



Ouvert tous les jours

Restauration tous les midis de 12h à 14h

Et les samedi soirs de 19h30 à 21h30.

Service de boissons les mercredi, samedi et dimanche de 15h à 17h30



Viandes  
fermières  
Françaises



Maître  
restaurateur



Fait Maison



Militant du Goût



Qualité  
Tourisme



Équipements dédiés  
pour personnes à  
mobilité réduite

## Vins Roses 75cl

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

Château de Valcombe, Pastel,  
AOP Costières de Nîmes, 2020 **35€**

Maestra, Marie Sara Bio,  
AOP Sable de Camargue Gris, 2020 **37€**

Vignoble Chabrier,  
AOP Coteaux du Pont du Gard, 2020 **25€**  
Le verre 12cl **5,50€**

## Vins Blancs 75cl

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

Ermitage du Pic Saint Loup, Saint Agnès,  
AOP Languedoc, 2019 **38€**

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

Château de Valcombe, No Sex for Butterfly Bio,  
AOP Costières de Nîmes, 2020 **25€**  
Le verre 12cl **5,50€**

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

## Cocktails & Mocktails

Mojito Classique ou Mojito Fraise **10€**

Mojito Basilic (Gin, citron vert, basilic frais, badoit) **10€**

Pink by Manon (Vodka infusée à l'hibiscus, citron vert, badoit) **10€**

Spritz Rosso (Martini rouge, prosecco, badoit) **10€**

Paloma (Tequila, jus de pamplemousse, soda) **10€**

London ou Moscow Mule

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

Gin Bio au citron vert, basilic & concombre **10€**

Mai Tai by Arthur (Rhum, orgeat, vanille, citron vert, sour) **10€**

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

## Aperitifs & digestifs

Pastis, Ricard 2cl **3,5€**

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

Get 27, Get 31 4cl **6€**

Cognac VSOP 4cl **10€**

## Rhums

Havana Club 7 ans 4cl **8€**

Dom Papa 4cl **8€**

Rhums Island Signature Collection 4cl **10€**  
(Maurice, Jamaïque, Cuba, Guatemala)

## Gins

Bombay 4cl **8€**

Heindrick's 4cl **8€**

Generous Gins 4cl **8€**

(Generous Gin Original, Generous Gin Organic Bio)

## Whiskies

Ballentines 12 ans d'âge 4cl **6€**

Glenfiddich 4cl **6€**

Aberlour 10 ans 4cl **8€**

High Coast Sweddisch Single Malt 4cl **8€**

Cortoisie French Single Malt 4cl **8€**

## Vodkas

Greygoose 4cl **7€**

## Entrées

Choux de saison, **10€**

Choux fleurs acidulés, pieds de mouton,  
Vinaigrette moutarde émulsionnée et jus de  
champignons

*Acidulous coliflowers, sheep foot, mushroom sauce*

Le taureau, **10€**

En terrine façon rillettes, chutney de citre & orange  
*Bull rillettes, citre and orange chutney*

La courge muscade, **10€**

En velouté, quenelle glacée aux marrons des  
Cévennes

*Pumkin velvety, Cévennes chestnut ice cream*

## Salade Repas

Salade d'automne, **14€**

Roquefort, noix, gratons et œuf mollet  
*Roquefort, nuts, gratons and poached egg*

## Plats

Le veau d'Aveyron, **21€**

Poitrine cuite façon blanquette, juste snacké,  
bouillon émulsionné

*Veal breast "blanquette" style, emulsified broth*

Le bœuf d'Aubrac, **22€**

Hampe marquée au grill, oignons doux de  
Vers Pont du Gard

*Grilled beef steak, Vers Pont du Gard onions*

La pintade fermière d'Ardèche, **23€**

La suprême cuite à la plancha, jus réduit  
aux éclats de truffes

*Guinea fowl "à la plancha", truffle reduced sauce*

Le mullet du Grau du Roi, **20€**

Cuit à la plancha, vierge de moules, crème marinère  
*Grau du Roi mullet, mussels sauce and cream*

- *Un accompagnement au choix* -

Gratin de panais

*Parsnip gratin*

Pommes de terre ratte rôties

*Roasted ratte potatoes*

Ecrasé de butternut, coco, cannelle

*Crushed butternut, coconut, cinnamon*

Riz rouge façon Pilaf

*Red rice Pilaf style*

Accompagnement supplémentaire, **5€**

*La liste des allergènes 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

## A partager

La planche, **18€**

tapenade, champignon à la grecque, aioli  
végétale, saucisse perche, fromage local

*Aperitive plate with tapenade, mushroom in a Greek style, vegetal aioli,  
local cheese and dry sausage*

## Desserts

Le chocolat, **8€**

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

La figue, **8€**

Rôtie au miel, glace confiture de lait  
*Roasted fig with honey, dulce de leche ice cream*

Le marron des Cévennes, **8€**

Pavlova, crème de marron, éclats de châtaigne  
*Pavlova, chestnuts cream, whipped cream*

Fromages du Plateau du Larzac, **9€**

Lagiole, Encalat, Roquefort  
*Local cheeses, Laguiole, Encalat, Roquefort*

## Menus a la carte

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

*Voir ardoise du jour*

2 Plats : Entrée ou Dessert + Plat **19€**

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **23€**

## Menu Enfant

**10€**

Hampe de bœuf d'Aubrac et pommes de terre rôties  
*Small piece of beef with roasted potatoes*

Coupe de glace 2 boules  
*Ice Cream*

*La liste des allergènes 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 Minerales

Evian, Badoit 33cl **3€**

Evian, Badoit 75cl **5€**

## Boissons Fraiches

Thé glacé maison 25cl **4€**

Coca Cola, Coca Zero 33cl **3,5€**

Orangina 25cl **3,5€**

Fanta 33cl, Sprite 33cl **3,5€**

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

Schweppes 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€**

## Bieres Pression

Heineken (5%) 25cl **3€** 50cl **5,5€**

Affligem (6,7%) 25cl **4€** 50cl **7,5€**

Edelweiss (5%) 25cl **4€** 50cl **7,5€**

Supplément sirop **1€**

Supplément tranche **0,5€**

## Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool **4€**

## Boissons Chaudes

Café, americano ou allongé **2€**

Café noisette **2,5€**

Double espresso **3,5€**

Café ou chocolat viennois **5€**

Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème **4,5€**

Chaï 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€**

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

Ermitage du Pic Saint Loup, Tour de Pierres,

AOP Pic Saint Loup, 2019 **35€**

Le verre 12cl **7€**

Mourgues du Gres, Terre d'Argence,

AOP Costières de Nîmes, 2018 **38€**

Clos des fées, De battre mon cœur s'est arrêté,

AOP Côtes du Roussillon Village 2019 **54€**

Crozes – Hermitage Ferraton Père & Fils,

AOP Crozes – Hermitage, 2017 **40€**

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

Château L'Hospitalet, Art de vivre Bio,  
AOP La Clape, 2018 **32€**

Clos des Reboussiers,  
AOP Languedoc, 2018 **48€**

Château de Valcombe, Terre Cendrée Bio,  
AOP Costières de Nîmes, 2019 **28€**

Le verre 12cl **5,50€**

Domaine Olivier Pithon, Lais,  
AOP Côtes du Roussillon, 2018 **46€**

## La Selection

Domaine Gauby, Vieilles Vignes,  
AOP Côtes du Roussillon Village **69€**

Mas Bruguiere, La Grenadière,  
AOP Pic Saint Loup, 2015 **65€**

Les Vignes Oubliées,  
AOP Terrasses du Larzac, 2018 **52€**