

## **Bienvenue aux Tables de la Fontaine.**

Vous pouvez composer vous même votre menu à partir des plats qui vous sont proposés ou choisir un plat à la carte. Les prix sont nets et service compris.

Pour les enfants, moins de 10 ans, ils choisissent ce qu'ils veulent à la carte, un ou deux plats, un dessert, leur menu est à 12 €.

### **M e n u à 2 0 € P r i x n e t s 2 p l a t s**

Une entrée et un plat

ou

Un plat et dessert

### **M e n u à 2 3 € P r i x n e t s 3 p l a t s**

Une entrée

---

Un poisson

Ou

Une viande

---

Un dessert

**Nous tenons à informer notre clientèle que l'ensemble des plats et garnitures est fait maison de façon artisanale.**

**LES ENTREES FROIDES & CHAUDES**  
**(12€ l'assiette seule)**

✓ **Terrine de canard fumé maison**

**OU**

✓ **Fricassée d'écrevisses**

**OU**

✓ **Aumônière à la poire et bleu des Causses**

**LES PRODUITS DE MER OU**  
**DE RIVIERE**  
**(14,50€ l'assiette seule)**

✓ **Filet de Sandre**

**OU**

✓ **Filet de truite**

**(Sauce aux agrumes)**

**LES VIANDES ET**  
**VOLAILLES**  
**(14,50€ l'assiette seule)**

✓ **Émincé de magret de canard**  
**(IGP Sud Ouest)**

**Ou**

✓ **Pièce de bœuf**

Sauces au choix : Sauce aux trompettes ou bleu des Causses

**LES DESSERTS MAISONS**  
**(12€ l'assiette seule)**

**A COMMANDER EN DEBUT DE SERVICE**

✓ **Tarte Tatin**

**Ou**

✓ **Ganache au chocolat noir à la noix de coco, biscuit  
sablé et crème de spéculoos**

**Ou**

✓ **Soupe de fruits, glace vanille et moelleux à la  
châtaigne**

## LES APERITIFS

<b>Gentiane</b>	<b>4cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Pastis</b>	<b>2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Cartagène</b>	<b>4cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Vin à la noix</b>	<b>4cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Kir (Aligoté)</b>		<b>3,90 €</b>
<b>Whisky Glenlivet</b>		<b>7,00€</b>
<b>Muscat de Rivesaltes</b>		<b>3,90 €</b>

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

## L E S B I E R E S

**Thomas Becket**  
**Rousse (6,5% vol) 33cl 4,50 €**  
Bière de dégustation  
présentant une grande longueur en bouche marquée par une  
amertume douce et des arômes de caramel, miel et raisins secs.

**Blonde**  
**de Bourgogne (6,5% vol) 33cl 4,50 €**  
Bière à la robe or, arômes d'agrumes  
et miel, mousse douce et généreuse.

**Blanche**  
**de Bourgogne (4,1% vol) 33cl 4,50 €**  
Bière de soif

**Ambrasée**  
**de Bourgogne (6,5% vol) 33cl 4,50 €**  
Bière ronde en bouche avec une note torréfiée et un peu  
d'amertume

**Alésia Blonde Bio**  
**de Bourgogne (6,5% vol) 75cl 9,50 €**

**Bogue Rousse**  
**Bière triple artisanale (6,5%vol)33cl 4,5€**  
(brassée à la ferme *La Castagne du Cévenol*)

Veillez nous excuser en cas de rupture de stock de ces bières  
artisanales.

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

## L E S V I N S R O U G E S

1/2 pichet (1/2 litre) IGP Bio 7,00 €  
verre 2,00€

### Vin De Pays D'OC (IGP) **ISPAGNAC** **VIN PRODUIT SUR LES COTEAUX DES GORGES DU** **TARN**

Dom.de Gabalie 75cl 25€  
(Pinot/Marselan, en fût)

La Sauvagine 75cl 18€  
(Pinot/Marselan)

Terra Lozera 75cl 22€  
(100% Syrah)

Vinifera 75cl 20€  
(100% Pinot)

### Vin De Pays DUCHE d'UZES

Orénia 50cl 16,50€(Philippe  
Nusswitz, meilleur sommelier de France)

#### *AOP Saint-Chinian*

Cuvée Tradition, Clos Bagatelle 50cl 16,50€



**VINS ISSUS DE RAISINS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**

**L E S V I N S R O U G E S**

**Le Pluriel**, Syrah, Carignan, (AOC Costières de Nîmes)  
**24,00 €**

**Les Fagnes**, Carignan, (AOC Costières de Nîmes)  
**26,00 €**

**(nous mettons à votre disposition un petit sac  
recyclable pour repartir avec votre bouteille non  
terminée)**

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé**