



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

Et les vendredi & samedi soirs de 19h à 23h

Heures de restauration de 19h à 21h



100%
Fait Maison



Équipements dédiés
Personnes à mobilité réduite

ENTREES

Pommes de terre ratte, supions rouges, aioli **11€**
Ratte potatoes, small squids, aioli

Soupe à l'oignon doux de Vers,
croustillant de brebis **9€**
Onion soup, crunchy cheese

Trio de choux acidulés, râpé de poutargue,
vinaigrette à la moutarde **11€**
Cabbage trio, grated bottarga (dried eggs of mule), mustard dressing

PLATS

Entrecôte de charolais, beurre d'anchois **23€**
Beef entrecote, anchovy butter

Hampe de veau snackée,
poêlée de sparassis crépu crémeux **25€**
Thin skirt of veal, creamy fried mushrooms

Orecchiette au pesto de pistache, tomates séchées,
tomme de Lozère **19€**
Pasta with pistachio pesto, dried tomatoes, cheese

Mulet de mer du Grau-du-Roi, vierge de moules
et crème marinière **24€**
*Fresh mullet fished at Le Grau-du-Roi, mussels virgin sauce,
creamy marinière sauce*

- UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX -

Butternut coco cannelle
Butternut with coconut and cinnamon

Brocolis à la crème gratinés
Broccoli and cream gratin

Grenailles rôties
Roasted potatoes

Gratin dauphinois
Gratin dauphinois

DESSERTS

Mousse au chocolat à l'huile d'olive, sel de Camargue **8€**
Chocolate mousse with olive oil and Camargue salt

Pavlova crème de marron, éclats de châtaignes **7€**
Chestnut pavlova

Figues rôties au miel et au thym,
quenelle glacée au chocolat blanc **8€**
Roasted figs with honey and thyme, white chocolate iced dumpling

Sablé, pomme caramélisée,
panna cotta au romarin montée **8€**
Shortbread, caramelized apple, rosemary panna cotta

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, 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 hampe de veau
Small piece of veal

Mini dessert
Mini dessert

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl **10€**
La piscine de Champagne Cuvée Royale Brut 20cl **20€**
Champagne Cuvée Royale Brut 75cl 65€ - 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 ROSES 75CL

Petit Chaumont bio 2019 **26€**

Domaine Lolicé, Côtes de Provence bio 2019 **34€**
Le verre 12cl **9€**

Joy, Gérard Bertrand 2019 **38€**
Le verre 12cl **9€**

La Grande Courtade, L'instant, Pays d'Oc bio 2019 **25€**
Magnum **50€**

VINS BLANCS 75CL

Château de Montfrin, À Mon Seul Désir,
Costières bio 2019 **35€**
Le verre 12cl **9€**

Mas Laurel, IGP Pays d'Oc, Sauvignon 2018 **19€**

La Grande Courtade, Pays d'Oc, Chardonnay 2019 **25€**
Le verre 12cl **7€**

Les Amandiers de la Liquière, Languedoc 2018 **46€**

Cigalus, Gérard Bertrand, Biodynamie 2018 **76€**

Bastion de L'Oratoire, Chanson, Rully 2015 **89€**

VINS ROUGES 75CL

A mon seul désir, Château de Montfrin,
AOP Costière de Nîmes Bio 2017 **39€**

Domaine Sainte Octime, Utopia IGP Cévennes 2018 **25€**
Le verre 12cl **6€**

Naturalys de Gérard Bertrand Bio 2017 **29€**

Domaine Les Peyrières, Anaïs Bio IGP Cévennes 2018
24€ Le verre 12cl **6€**

Persévérance, Durfort Duché d'Uzès Bio 2017 **39€**
Le verre 12cl **8€**

Château La Sauvageonne, Terrasses du Larzac 2017 **52€**

Ferraton Père et Fils, AOP Crozes-Hermitage
Calendes Bio 2017 **51€**

Le « G », Montcalmès, Vin de France, Bio 2017 **76€**

LA SELECTION

Le Clos du Caillou, Les Safres,
Châteauneuf-du-Pape 2018 **104€**

Domaine Léon Barral, Jadis, Faugères 2016 **85€**

Gérard Bertrand, L'Hospitalitas, La Clape 2016 **90€**

La Grange Des Pères, Pays d'Hérault 2017 **180€**

La Grange Des Pères, Pays d'Hérault 2010 **210€**

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 33cl 3€

Evian, Badoit 75cl 5€

BOISSONS FRAICHES

Sodas 33cl 3,5€

Orangina 25cl 3,5€

Fuze Tea pêche 25cl 3,5€

Finley Tonic Ginger Ale 20cl 4,5€

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

Sirop à l'eau 33cl 3€

Café frappé 5€

Thé glacé maison 25cl 4€

BIÈRES 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€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0% 33cl - *sans alcool* 4€

Mort Subite Cerise 33cl 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café, americano ou allongé 2€

Noisette 2,5€

Café ou chocolat viennois 5€

Capuccino 4,5€

Chocolat chaud 4€

Café latte 4€

Café latte aromatisé (noisette, caramel, pop-corn) 4,50€

Chaï latte 4€

Supplément lait d'amande 0,50€

Thés et infusions 3,5€

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

COCKTAILS

White ou Black Russian 10€

Mojito classique ou Mojito fraise 10€

Strawberry daiquiri 10€

Aperol Spritz 10€

Americano 10€

Caïpirihna (classique ou fraise) 10€

Gin Bio aux zestes de citrons verts & concombre 10€

Virgiin Mojito (classique ou fraise) - *sans alcool* 9€

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard 2cl 3,5€

Cidre Brut 20cl 6,5€

Martini Bianco, Martini Rosso 6cl 4€

Rhum arrangé maison 3cl 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

Hendrick's 4cl 9€

Bombay Sapphire 4cl 7€

Generous Gins 4cl 12€

(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€

VODKA

Greygoose 4cl 7€