



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.

Allegrini 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.

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 au déjeuner de 12h à 14h30

Les samedis et dimanches, glaces et boissons de 15h30 à 17h30

Les vendredis et samedis au diner de 19h30 à 21h



Militant du Goût



Maître
restaurateur



Qualité
Tourisme

Vins Roses 75cl

Domaine Lolicé, Cuvée Evasion Bio,
AOP Côtes de Provence, 2021 **35€**
Le magnum 150cl **59€**

Château de Valcombe, Pastel Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2021 **32€**
Le verre 12cl **6,50€**

Domaine Maestra, Marie Sara Bio,
AOP Sable de Camargue Gris, 2020 **26€**
Le verre 12cl **5€**

Ermitage du Pic Saint Loup Bio
AOC Pic Saint Loup, 2021 **38€**

Roc d'Anglade
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2021 **45€**

Vins Blancs 75cl

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

Domaine Mas d'Espanet, Eolienne Bio,
AOP Languedoc, 2020 **36€**

Domaine Olivier Pithon, Lais,
IGP Côtes Catalanes, 2019 **51€**

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

Domaine Mas Bruguière, Les Muriers Bio,
AOP Languedoc, 2020 **46€**

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

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

Cocktails & Mocktails

Mojito Classique ou Mojito Fraise **10€**

London ou Moscow Mule

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

Caipirinha Rouge (Cachaça, purée de fraise, citron vert) **10€**

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

Virgin 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€**

Vin de liqueur Belle Lorraine 4cl **6€**

Calvados Coquerel 4cl **6€**

Cognac VSOP 4cl **10€**

Rhums

Havana Club 7 ans d'âge 4cl **8€**

Diplomatico reserva 4cl **8€**

Rhums Island Signature Collection 4cl **10€**
(Maurice, Santo Domingo, Guatemala)

Gins

Bombay 4cl **8€**

Heindrick's 4cl **8€**

Generous Gin Delightfully 4cl **8€**

Whiskies

Ballentines 12 ans d'âge 4cl **6€**

Jack Daniel Gentleman 4cl **8€**

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

Vodkas

Greygoose 4cl **7€**

Entrées

Le veau, 10€
En fines tranches rôties
Ravigote de céleri
Roasted veal, celeriac ravigote

Les supions du Grau du Roi, 10€
En salade acidulée, légumes croquants,
Jeunes pousses de notre jardin
Octopus salad, crunchy vegetables

Le fromage de chèvre du Gard, 9€
En pana cotta, noisettes et graines torrifiées,
Olives noires, pétales de fleurs
*Goat cheese pana cotta, roasted nuts & seeds,
Black olives, and flower petals*

Plats

L'agneau des Alpilles, 23€
Effiloché d'épaule confite, crumble de romarin
Pulled lamb, rosemary crumble

La pêche du Grau du Roi, 21€
Poisson frais selon arrivage
Cuit à la plancha, vierge d'artichaut & coriandre
Fish filet, artichoke & coriander virgin sauce

Le bœuf, 23€
Bavette marquée au grill
Sauce à l'estragon et moutarde à l'ancienne
Grilled beef, tarragon sauce, whole grain mustard

Salade repas

Salade et légumes croquants de notre jardin, 16€
Jambon sec d'Aveyron, œuf mollet,
Copeaux de tome, croutons
Salad, cold meat, vegetables, poached egg, cheese shavings, croutons

- *Accompagnement au choix* -

Frites fraîches maison
Home made french fries

Carottes aux deux coriandres
Carrots and coriander

Gratin de blettes en 3 couleurs
Pan fried chard

Accompagnement supplémentaire **5€**

La liste des allergènes est disponible sur demande

A partager

La planche, 18€
Brandade, tapenade, fraîcheur de pois chiche & ail,
tomates, saucisse perche, fromage local
*Aperitive plate with codfish brandade, cream with cheackpeas and garlic,
tapenade, tomatoes, local cheese and dry sausage*

Desserts & fromage

La crème du Ventoux, 8€
Brousse du Ventoux façon Tiramisu,
Crumble café, zestes de citron vert
Creamy local cheese, coffee crumble, lime peel

La Pavlova, 8€
Meringue, chantilly maison, fraises de saison
Home made meringue, whipped cream, local strawberry

Le chocolat, 8€
Monté en mousse, huile d'olive et fleur de sel
Chocolate mousse with olive oil and Camargue salt

Le Pélardon 9€
Jeunes pousses acidulées et chutney
Goat cheese, sour young shoots, chutney

Menus a la carte

Tous les jours au déjeuner
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

Voir ardoise du jour

Entrée ou Dessert + Plat **21€**

Entrée + Plat + Dessert **25€**

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

10€

Bavette de bœuf et frites fraîches maison
Grilled beef, home made french fries

Mousse au chocolat Maison
Home made chocolate mousse

La liste des allergènes est disponible sur demande

Eaux Minérales

Evian, Badoit 33cl 3,50€

Evian, Badoit 75cl 5,50€

Boissons Fraîches

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 3,5€

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

Diabolo, limonade artisanale 25cl 4,5€

Sirop à l'eau 33cl 3€

Thé glacé maison 4€

Bieres Pression

Affligem (6,7%) 25cl 4€ 50cl 7,5€

Heineken (5%) 25cl 4€ 50cl 7,5€

Edelweiss (5,5%) 25cl 4,5€ 50cl 8,5€

Supplément sirop 1€ Supplément tranche 0,5€

Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool 4€

Bière BIO artisanale Blonde "Belle en Goguette" 33cl 5€

Bière BIO artisanale IPA « La frappadingue » 33cl 5€

Bière BIO artisanale ambrée "Saison des Amours" 33cl 5€

Bière BIO artisanale blanche "La Ribouldingue" 33cl 5€

Boissons Chaudes

Café expresso, americano 2,50€

Café noisette 3€

Double expresso 4€

Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème 4,5€

Café ou chocolat viennois 5€

Thés et infusions 3,5€

Irish Coffee (ou French, Russian) 10€

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl 8€

Champagne Cuvée Royale Brut 75cl 55€

Champagne Blanc de Blancs 75cl 75€

Champagne Cuvée Royale Brut Rosé 75cl 75€

Champagne Cuvée Royale Blancs de Noirs 75cl 120€

Champagne Brut Cuvée Joséphine 2008 75cl 170€

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

Vins Rouges 75cl

Domaine Clos des Boutes, Le Pluriel Bio,

AOP Costières de Nîmes, 2020 23€

Domaine Kreydenweiss, Les Grimaudes Bio,

IGP Coteaux du Pont du Gard, 2020 33€

Le verre 12cl 7€

Domaine Clos Marie, Cuvée Simon,

AOC Pic Saint Loup, 2018 69€

Domaine d'Erienne, le coup des C Bio,

AOP Languedoc, 2020 29€

Le verre 12cl 6€

Domaine Canet Valette, Ivresses Bio,

AOP Saint Chinian, 2020 40€

Domaine Mourgues du Gres, Terre d'Argence Bio,

AOP Costières de Nîmes, 2018 36€

Château de Valcombe, Terre cendrée,

AOP Costières de Nîmes, 2018 26€

Le verre 12cl 5,50€

Domaine des Grecaux, Terra Solis Bio,

AOP Terrasses du Larzac, 2019 35€

Clos des Reboussiers Bio,

AOP Pic Saint Loup, 2018 50€

La Sélection

Domaine de Gauby, Vieilles Vignes Bio,

AOP Côtes du Roussillon Village, 2018 80€

Domaine Roc d'Anglade Bio,

IGP du Gard, 2017 120€

Domaine de Gauby, Muntada Bio,

IGP Côtes Catalanes, 2017 210€

Domaine Peyre Rose, Clos des Cistes,

AOC Coteaux du Languedoc, 2004 180€

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