



# 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,

Glaces et boissons de 15h30 à 18h00 et dîner de 19h30 à 21h30



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 magnum 150cl **49€**  
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, 2021 **51€**

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

La Tour de Gatigne Bio,  
AOP Duché d'Uzes, 2021 **30€**

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€**

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

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

Le Gardois (Gin, liqueur de melon vert, jus d'orange, citron vert) **10€**

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

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

Heindrick's 4cl **8€**

Generous Gin Delightfully 4cl **8€**

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

## Whiskies

Ballentines 12 ans d'âge 4cl **6€**

Jack Daniel Gentleman 4cl **8€**

Bellevoe finition Sauternes 4cl **10€**

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

## Vodkas

Greygoose 4cl **7€**

## Entrées

### La morue, 10€

En brandade,  
Aromates de notre jardin,  
Crumble et graines  
*Cod fish brandade, aromatic local herbs,  
Seeds crumble*

### Le melon de notre jardin, 10€

En gaspacho, chips de jambon sec,  
Glace poivron et piment d'Espelette  
*Melon gaspacho, bell pepper and Espelette pepper ice cream,  
dry ham crisps*

### Les tomates anciennes, 9€

En carpaccio, pistou et fromage frais local aux herbes  
*Tomatoes carpaccio, local herbs cream cheese*

## Plats

### Le porc de l'Aveyron, 21€

Travers confit au miel et épices douces  
*Confit pork ribs, honey and sweet spices*

### Le mulot du Grau du Roi, 22€

Poisson frais de notre pêcheur,  
Filet cuit à la plancha, sauce vierge  
*Fish filet, fresh herbs and vegetables emulsion*

### Le bœuf, 23€

Bavette marquée au grill,  
Beurre aux herbes sèches et tomates confites  
*Grilled beef, herbs and tomatoes butter*

## 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 -*

Ratatouille de notre jardin  
*Home made ratatouille*

Pommes de terre rôties  
*Roasted potatoes*

Carottes aux deux coriandres  
*Carrots and coriander*

Riz rouge façon pilaf  
*Red rice Pilaf*

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 chickpeas and garlic,  
tapenade, tomatoes, local cheese and dry sausage*

## Desserts

### Le nougat glacé, 8€

Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
*Frozen Nougat, red fruits coulis*

### Le tiramisu 8€

Biscuits cuillère infusés au café  
Mousse Mascarpone, cacao en poudre  
*Tiramisu*

### Le chocolat, 8€

Moelleux façon grand-mère, chantilly vanillée  
*Chocolate cake, whipped cream*

### L'abricot, 8€

Rafraîchissement d'abricots, sorbet verveine  
*Apricots, vervein ice cream and syrup*

## Menus à 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 12 ans*

**10€**

Filet de Poulet et pommes de terre rôties  
*Chicken breast, roasted potatoes*

Moelleux au chocolat façon grand mère  
*Chocolate cake*

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

## Eaux Minerales

Evian, Badoit 33cl 3,50€

Evian, Badoit 75cl 5,50€

## Boissons Fraiches

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 25cl 3,5€

Jus de fruits Bio - Jus de Rêve 25cl 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 Pelaquie, cuvée Galia,  
AOP Côtes du Rhône 2020 31€

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 Selection

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