



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.

The Social Club devient un des premiers groupes 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.

Bienvenue aux Terrasses !

Suivez Nous



Ouvert tous les jours au déjeuner de 12h à 14h30

Goûter et boissons tous les samedis et dimanches de 15h30 à 17h30



Militant du Goût



Maître
restaurateur



Qualité Tourisme

Vins Roses 75cl

Sol & Rive
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **28€**
Le verre 12cl **6€**

Domaine Lolicé, Cuvée Evasion Bio
AOP Côtes de Provence, 2023 **35€**
Le verre 12cl **8€**

Domaine la Tour de Gatigne, Athena
IGP Cévennes, 2023 **32€**
Le verre 12cl **7€**

Héritage du Pic Saint Loup,
AOC Pic Saint Loup, 2022 **42€**

Vins Blancs 75cl

Sol & Rive
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **28€**
Le verre 12cl **6€**

Mas du Chêne, Les Copines Adorent,
Vin de pays du Gard, 2022 **32€**
Le verre 12cl **7€**

Domaine la Tour de Gatigne, Duché d'Uzès Bio,
AOP Duché d'Uzès, 2023 **34€**
Le verre 12cl **8€**

Domaine S. Delafont, Libre cours,
Vin de France, 2023 **30€**

Domaine S. Delafont, Chardonnay,
IGP Pays d'Oc, 2019 **50€**

Mas du Chêne, Amphore,
Vin de pays du Gard, 2020 **64€**

Domaine Olivier Pithon, Lais Bio,
IGP Côtes Catalanes, 2022 **55€**

Clos Marie, Cuvée Manon,
AOC Languedoc, 2022 **45€**

Mas du Chêne, Recouvre-le de lumière,
Vin de France, 2020 **70€**

Cocktails & Mocktails

Mojito Classique ou Mojito Fruits Rouges **10€**

London ou Moscow Mule **10€**

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

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

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

Cocktail Premium **12€**

Cocktail les Terrasses

(Cachaça, passion, orgeat, liqueur de fraise) **10€**

Virgin Mojito (classique ou fruits rouges) - *sans alcool* **8€**

Aperitifs & digestifs

Pastis, Ricard 2cl **4€**

Martini Rosso, Martini Bianco 6cl **4,50€**

Sangria rouge Lolea 20cl **6€** 75cl **22,50€**

Get 27, Get 31 4cl **7€**

Amaretto 4cl **8€**

Kir vin blanc 12cl **7€**

Kir royal 12cl (cassis, mûre, pêche, châtaigne) **10€**

Cognac VSOP 4cl **12€**

Rhums

Havana Club 7 ans d'âge 4cl **8€**

Diplomatico reserva 4cl **10€**

Dom papa Baroko, rhum vieux 4cl **12€**

Gins

Bombay Gin 4cl **8€**

Gin de méditerranée Blue Denim 4cl **12€**

Whiskies

Ballantine's 12 ans d'âge 4cl **8€**

Bellevoie finition Sauternes 4cl **10€**

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

Vodkas

Greygoose 4cl **10€**

La French, premium vodka 4cl **12€**

Entrees

Le chèvre frais du Ventoux, 10€

Servi en petite tarte aux aromates
Goat cheese served as a small tart with herbs

L'encornet rouge du Grau du Roi 10€

En salpicons de légumes printaniers et jeunes pousses
Squid salpicons of spring vegetables and baby greens

La poire de bœuf 10€

En fines tranches rôties, condiment Saint Gilloise
Roasted slices of beef, Saint Gilloise seasoning

Plats

La canette, 22€

Filet rôti au four
Sauce gastrique à l'orange
Oven-roasted duck fillet
Orange gastric sauce

Le bœuf, 23€

Bavette marquée au grill,
Sauce au poivre
Grilled beef flank steak, black pepper sauce

Le mullet du Grau du Roi, 22€

Cuit à la plancha,
Fumet crémé
Fish fillet, stock sauce

- Accompagnement au choix -

Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

Cassiolette de brocolis, crème et tomates séchées
Broccoli, cream and sun-dried tomato

Patates douces rôties
Roasted sweet potatoes

Salade roquette
Green salad

Accompagnement supplémentaire 5€

Salade repas

La salade, 18€

Batavia, tomates, œuf dur, filet de poulet mariné au vinaigre balsamique et
crudités
Batavia, tomatoes, boiled egg, chicken fillet marinated in balsamic vinegar

A partager

La planche apéritive, 18€

Brandade, tapenade, pois-chiches, brousse du Ventoux, sauce perche, radis et
croûtons
*Aperitive plate with brandade, tapenade, chickpeas, Ventoux cream cheese, perch sauce, pickles
and croutons*

Desserts

La pavlova, 9€

Aux fraises de Cléry marinées à la cassonade et à la menthe et crème montée
Cléry strawberries marinated in brown sugar and mint with whipped cream

Le chocolat, 9€

Monté en mousse,
huile d'olive du Moulin Paradis et fleur de sel de Camargue
Chocolate mousse, olive oil and Camargue salt

Le chou craquelin, 9€

En profiteroles, glace vanille et sauce chocolat
Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce

Menus a 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 10 ans - 12€

Sirop à l'eau - *Water syrup*

Bavette de bœuf et purée de pommes de terre
Grilled beef steak, mashed potatoes

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

La liste des allergenes est disponible sur demande

La liste des allergenes est disponible sur demande

Eaux Minerales

- Perrier 33cl **3,50€**
- Vittel, Perrier 50cl **4,50€**
- Vittel, Perrier 100cl **7€**

Boissons Fraiches

- Coca Cola, Coca Zero 33cl **4€**
- Fanta, Sprite, Orangina 25cl **4€**
- Tropico Tropical 25cl, Fuze Tea pêche 25cl **4€**
- Schweppes Tonic 25cl **4€**
- Jus de fruits Bio – Bissardon 25cl **5€**
- Diabolo 25cl **5,50€**, limonade artisanale 25cl **5€**
- Siróp à l'eau 33cl **3€**

Bieres Pression

- Budweiser (5%) 25cl **4€** 50cl **7,50€**
- Hoegaarden blanche (4,9%) 25cl **4,50€** 50cl **8€**
- Goose Island IPA (5,9%) 25cl **4,50€** 50cl **8€**

Bieres Bouteilles

- Heineken 0% 33cl - *sans alcool* **5€**
- Bière BIO artisanale, la brasserie des Garrigues 33cl **6€**
(la blonde, la blanche, la IPA, l'ambrée)

Boissons Chaudes

- Café expresso, americano **3€**
- Café noisette **3,20€**
- Double expresso **4,50€**
- Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème **5€**
- Café ou chocolat viennois **5,50€**
- Thés et infusions **3,50€**
- Irish Coffee (ou French, Russian, Jamaican) **10€**

Champagne Joseph Perrier

- La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl **10€**
- Champagne Cuvée Royale Brut 75cl **65€**
- Champagne Cuvée Royale Brut 150cl **130€**
- Champagne Blanc de Blancs 75cl **80€**
- Champagne Cuvée Royale Brut Rosé 75cl **80€**
- Champagne Cuvée Royale Blancs de Noirs 75cl **120€**
- Champagne Brut Cuvée Joséphine 2008 75cl **170€**

Vins Rouges 75cl

- Sol & Rive,
IGP Câteaux du Pont du Gard, 2023 **28€**
Le verre 12cl **6€**

- Cuvée 24, Duché d'Uzès Bio,
AOP Duché d'Uzès, 2021 **38€**

- Mas du Chêne, Soufre Qui Peut,
Vin de pays du Gard, 2021 **34€**
Le verre 12cl **8€**

- Mas du Chêne, Amphore,
Vin de pays du Gard, 2018 **64€**

- Domaine des Grecaux, cuvée Terra Solis Bio,
AOP Terrasses du Larzac, 2021 **38€**

- Mas Bruguière, La Grenadière Bio,
AOP Pic Saint Loup, 2021 **75€**

- Héritage du Pic Saint Loup, Tour de Pierres Bio,
AOC Pic Saint Loup, 2022 **36€**

- Domaine la tour de Gaigne, Sans sulfites,
IGP Cévennes, 2022 **30€**
Le verre 12cl **7€**

- Bardi D'Alquier, Les Premières,
AOC Faugères, 2020 **55€**

- Domaine S. Delafont, Malbec,
Vin de France, 2020 **50€**