



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 jours

De 10h à 23h

Restauration de 12h à 14h30 puis de 19h à 21h30



100%
Fait Maison



Équipements dédiés
Personnes à mobilité réduite

ENTREES

Brandade maison 10€
Homemade cod Brandade

Ceviche de gascon frais aux agrumes 12€
White fish ceviche with citrus

Carpaccio de cèpes de Lozère, noisettes torréfiées
et huile à l'ail 10€
Lozère Ceps carpaccio, roasted hazelnuts & garlic oil

Brousse de brebis aux herbes,
Soupe verte 9€
Soft sheep cheese, green soup

SALADE

César 16€
Caesar salad

PLATS

Filet de canette,
Sauce sang de fruits rouges 24,5€
Duckling fillet, red fruits sauce

Burger de Black Angus Bio de Margé 22€
Margé's Organic Black Angus Burger

Bavette de Charolais, jus d'herbes et anchois 24€
Beef flank, herb juice and anchovies

Pressé d'effiloché d'épaule d'agneau de Provence,
Jus au romarin 23,5€
Frayed Provencal lamb shoulder, rosemary juice

Mulet de mer du Grau-du-Roi, sauce vierge 22€
Fresh mullet fished at Le Grau-du-Roi, virgin sauce

- UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX -

Écrasé de pomme Agata à l'huile d'olive
Mashed Agata potatoes with olive oil

Patates douces rôties
Roasted sweet potatoes

Courgette et fenouil à la poudre d'amandes
Courgette and fennel with almond powder

Gratin de blettes
Chard gratin

Frites fraîches
Fresh French fries

L'accompagnement supplémentaire 5€

A PARTAGER

Pour 2 personnes

Côte de bœuf grillée 69€
Grilled beef rib

Planche apéritive découverte 18€
Aperitif platter

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 & au thym, quenelle glacée
au chocolat blanc 8€
Roasted figs with honey & thyme, ice-cream white chocolate 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€

*Hors côte de bœuf et planche apéritive

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 bavette
Small piece of beef steak

Mini dessert
Mini dessert

VINS ROSES 75CL

Petit Chaumont bio 2019 **26€**
Le verre 12cl **7€**

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

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

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

VINS BLANCS 75CL

Petit Chaumont bio 2018 **26€**
Le verre 12cl **7€**

Château de Montfrin, À Mon Seul Désir,
Costières bio 2019 **35€**

La Grande Courtade, L'Instant Rare,
Chardonnay 2019 **25€**
Le verre 12cl **7€**

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

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

VINS ROUGES 75CL

Château de Nages, Liberty bio 2018 **23€**
Le verre 12cl **7€**

Montfrin La Tour, Côteaux du Pont du Gard bio 2019 **22€**
Le verre 12cl **7€**

Château de Valcombe, Terre Cendrée,
Costières de Nîmes 2018 **29€**
Le verre 12cl **8€**

L'Orénia, Duché d'Uzès 2018 **28€**

Château Chillac, Bordeaux bio 2017 **46€**

Château La Chapelle, Saint-Emilion 2019 **52€**

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

Domaine de la Mordorée, Lirac 2017 **75€**

LA SELECTION

Domaine Bernard Grippa, Saint-Joseph 2018 **84€**

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€

Oasis Tropical 33cl 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 1,5€

Supplément tranche 0,5€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0% - sans alcool 4€

BOISSONS CHAUDES

Café, americano ou allongé 2€

Noisette 2,5€

Café viennois 5€

Capuccino 4,5€

Chocolat chaud 4€

Chocolat viennois 5€

Thés et infusions 3,5€

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard 2cl 3,5€

Martini Bianco, Martini Rosso 6cl 4€

Get 27, Get 31 4cl 6€

Cognac Hennessy 4cl 12€

La Camarguaise 4cl 8€

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€

COCKTAILS

Margarita 10€

Mojito classique 10€

Spritz 10€

Caïpirihna 10€

Moscow Mule 10€

Gin Cucumber 10€

Virgiin Mojito - sans alcool 9€

RHUMS

Saint James 4cl 7€

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€

Scapa 4cl 15€

Glenfarclass Scotch Single Malt 4cl 15€

High Coast Sweddish Single Malt 4cl 12€

Cortoisie French Single Malt 4cl 13€

VODKA

Greygoose 4cl 7€