



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 les samedis et dimanches de 15h30 à 18h00

Dîner les vendredis et samedis 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 **28€**
Le magnum 150cl **49€**
Le verre 12cl **5,50€**

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

Roc d'Anglade
Vin de pays du Gard, 2021 **45€**

Vins Blancs 75cl

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

Domaine Mas d'Espagnet, 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, 2021 **25€**
Le verre 12cl **5,50€**

Bastion de l'Oratoire, Chanson,
AOC Rully, 2015 **65€**

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€**

Amaretto 4cl **8€**

Kir vin blanc 6€

Kir royal 10€

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

Bombay Gin 4cl **8€**

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

Whiskies

Ballentines 12 ans d'âge 4cl **8€**

Bellevoye finition Sauternes 4cl **10€**

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

Vodkas

Greygoose 4cl **8€**

Entrées

La morue, 10€
En brandade,
Aromates de notre jardin,
Crumble et graines
*Cod fish brandade, aromatic local herbs,
Seeds crumble*

Le maïs, 10€
En crémeux, crumble de pop corn,
Pousses de moutarde
Creamy corn, pop corn crumble, young sprout of mustard

Le taureau, 10€
En fines tranches rôties, condiment St Gilloise
Roasted slices of bull, Saint Gilloise seasoning

Plats

Le poulet, 23€
Suprême rôti aux cèpes et son crémeux
Roasted chicken suprême, porcini mushroom cream

Le mulot du Grau du Roi, 22€
Cuit à la plancha,
Beurre blanc à l'estragon
Fish filet, tarragon butter sauce

Le bœuf, 23€
Bavette marquée au grill,
Réduction aux oignons doux de Vers Pont du Gard
Grilled beef, Vers Pont du Gard onions reduction

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* -

Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

Poêlée de courgettes aux graines de tournesol
Pan fried zucchinis and sunflower seeds

Ecrasé de patate douce de Camargue
Camargue mashed sweet potatoes

Accompagnement supplémentaire **5€**

La liste des allergènes est disponible sur demande

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

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

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

Le pélardon, 9€
Jeune pousses acidulés, chutney de figes
Local cheese, young sprouts, fig chutney

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

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

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

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€**

Bieres Pression

Affligem (6,7%) 25cl **4,5€** 50cl **8,5€**

Heineken (5%) 25cl **4€** 50cl **7,5€**

Edelweiss (5,5%) 25cl **4€** 50cl **7,5€**

Supplément sirop **1€** Supplément tranche **0,5€**

Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool **4,5€**

Bière BIO artisanale Blonde "Belle en Goguette" 33cl **6€**

Bière BIO artisanale IPA « La frappadingue » 33cl **6€**

Bière BIO artisanale ambrée "Saison des Amours" 33cl **6€**

Bière BIO artisanale blanche "La Ribouldingue" 33cl **6€**

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 **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€**

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, 2021 **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, 2019 **69€**

Domaine d'Erienne, le coup des C Bio,
AOP Languedoc, 2020 **29€**
Le verre 12cl **6€**

Bardi Alquier, Les Premières,
AOC Faugères, 2018 **40€**

Clos des fées, De battre mon cœur s'est arrêté,
AOC Côtes du Roussillon Villages, 2019 **45€**

Domaine Mourgues du Gres, Terre d'Argence Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2018 **36€**

Château de Valcombe, Terre cendrée,
AOP Costières de Nîmes, 2020 **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, 2020 **95€**

Mas Jullien, Autour de Joncquière,
AOP Terrasse du Larzac, 2017 **110€**

Domaine de Gauby, Muntada Bio,
IGP Côtes Catalanes, 2019 **150€**

Alain Graillot, Crozes Hermitage,
AOC Crozes Hermitage, 2018 **95€**

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