

Suivez Nous



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

Ouvert tous les jours au dîner de 19h30 à 21h

Goûter et boissons tous les jours de 15h30 à 17h30



Origine de nos fruits et légumes

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.



Viandes fermières françaises

Origine des viandes

Nous avons sélectionné avec soin des éleveurs fermiers français.

Pourquoi choisir de la viande française ? Tout simplement car nos éleveurs garantissent un élevage respectueux de l'animal, mais aussi de l'environnement. Et, que les animaux sont élevés et nourris de façon saine et durable.



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 de notre terrasse ou confortablement installé dans l'un de nos chaleureux salons intérieurs.

Bienvenue aux Terrasses !

Nos Labels



100% Fait Maison

The Social Club

The Social Club, c'est la recette parfaite d'un savoir-faire unique, au service d'un art de vivre convivial et chaleureux.

Portés par Denis Allegrini, restaurateur créatif et entrepreneur passionné depuis plus de 15 ans, nous imaginons aujourd'hui les concepts qui feront les tendances de demain.

The Social Club crée avec passion les expériences qui font vos émotions.

www.the-social-club.com

Vins Roses 75cl

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

Domaine Grand-Chemin, Amour de Gris,
IGP Cévennes, 2024 **32€**

Château St Cyrgues,
AOP Costières de Nîmes, 2024 **34€**
Le verre 12cl **7€**

Héritage du Pic Saint Loup Bio,
AOC Pic Saint Loup, 2023 **42€**

Domaine Lolice, Evasion,
Côtes de Provence, 2024 **38€**
Le verre 12cl **8€**

Vins Blancs 75cl

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

Mourgues du Grès, Terre d'Argence Bio,
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **40€**

Mas du Chêne, Les Copines Adorent Bio,
IGP Gard, 2023 **34€**
Le verre 12cl **7€**

Mas du Chêne, Marche Avant,
IGP Gard, 2022 **38€**
Le verre 12cl **8€**

Domaine Grand-Chemin, Amour de Blanc,
IGP Cévennes, 2024 **32€**

Domaine Olivier Pithon, Lais Bio,
IGP Côtes Catalanes, 2023 **49€**

Clos Marie, Cuvée Manon Bio,
AOC Languedoc, 2023 **45€**

Domaine Grand-Chemin, Chardonnay,
IGP Pays d'Oc, 2024 **36€**

Château de Valcombe, Folle & Douce,
Vin de France, Moelleux **30€**
Le verre 12cl **7€**

Cocktails

Mojito Classique, Framboise ou Passion **10€**

London ou Moscow Mule

(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€**

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

Les Terrasses **10€**

Le Passion **10€**

Mocktails - sans alcool

Virgin Mojito Classique, Framboise ou Passion **8€**

Les Terrasses **8€**

Aperitifs & digestifs

Pastis 51, Ricard 2cl **4€**

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

Get 27, Get 31 4cl **7€**

Amaretto 4cl **8€**

Kir vin blanc 12cl **7€**

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

Cognac ABK6 VSOP 4cl **10€**

Limoncello 4cl **10€**

Soierie de Rivesaltes, Ambré 12cl **10€**

Poire williams 4cl **9€**

Sangria Lolea Rouge ou Blanche 20cl **6€** 75cl **22,50€**

Rhums

Diplomatico reserva 4cl **10€**

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

Gins

Bombay Gin 4cl **8€**

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

Whiskies

Chivas 12 ans d'âge 4cl **8€**

Bellevoye finition Sauternes 4cl **10€**

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

Vodkas

Greygoose 4cl **10€**

La French, premium vodka 4cl **12€**

Entrées

Les tomates anciennes 10€

En tartare, pesto de basilic et burrata
Tomato tartar, basil pesto and burrata

Le melon de cavailon 10€

En fines tranches, pana cotta de jambon cru
Melon thinly sliced, ham pana cotta

La brousse du Ventoux 10€

Fromage frais aux herbes, compotée de figues au vin rouge
Fresh cheese with herbs, figs coulis

Plats

Le bœuf, 24€

Bavette marquée au grill,
Beurre de tomates séchées et piment d'Espelette
Grilled beef steak, butter infused with sun-dried tomatoes and Espelette chili

L'agneau de Provence, 23€

Epaule confite aux aromates, en effiloché,
Sauce à l'ail des ours
Shredded lamb shoulder, wild garlic sauce

Le mulot du Grau du roi, 22€

Filet cuit à la plancha, sauce olivade
Fish filet, vierge sauce with olives

Le végétarien, 21€

Cassolette de quinoa aux légumes d'été
Quinoa casserole, summer vegetables

- Accompagnement au choix -

Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

Aubergine à la tomate
Eggplant with tomatoes

Carottes au miel
Carrots with honey

Salade verte
Green salad

Accompagnement supplémentaire 5€

Salade repas

La salade estivale 18€

Salade de jeunes pousses, tomates cerises, beignets de lentilles, billes de mozzarella et œuf mollet
Green salad, cherry tomatoes, fried lentils, mozzarella and poached egg

La liste des allergènes est disponible sur demande

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

A partager

La planche apéritive, 18€

Brandade, tapenade, brousse, saucisse perche, chorizo, tomates cerises et croustons

Brandade, tapenade, cream cheese, dried ham sausages, chorizo, cherry tomatoes and croutons

Desserts

Le nougat, 9€

Glacé et coulis de fruits rouges
Iced nougat, red fruits coulis

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

L'abricot, 9€

Rôti au miel, servi froid et glace Spéculoos
Honey roasted apricots, Spéculoos ice cream

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€

Sirup à l'eau - Water syrup

Bavette de bœuf et pommes de terre rôties

Grilled beef steak, roasted potatoes

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

La liste des allergènes est disponible sur demande

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

Eaux Minérales

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

Boissons Fraîches

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 – Jus de Rêve 25cl **5€**
Diabolo 25cl **5,50€**, limonade artisanale 25cl **5€**
Sirop à l'eau 33cl **3€**
Thé glacé maison 25cl **5€**

Bieres Bouteilles

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

Bieres Pression

Budweiser 25cl **4€**, 50cl **7,50€**
Hoegaarden 25cl **4,50€** 50cl **8€**
Goose Island 25cl **4,50€** 50cl **8€**
Le « Cocktail » 25cl **5€** 50cl **9€**

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, Liqueur de Vanille) **10€**

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl **10€**
Champagne Cuvée Royale Brut 75cl **65€**
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 Côteaux du Pont du Gard, 2023 **28€**
Le verre 12cl **6€**

Domaine Kreydenweiss, Les Grimaudes Bio,
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **36€**

Clos des Boutes, Le Pluriel Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2022 **35€**

Château St Cyrgues,
AOP Costières de Nîmes, 2023 **30€**

Mas du Chêne, Soufre Qui Peut,
IGP Gard, 2022 **37€**
Le verre 12cl **8€**

Mas du Chêne, Pinot Chio Bio,
IGP Gard, 2023 **34€**
Le verre 12cl **7€**

Mas du Chêne, Amphore,
IGP Gard, 2018 **64€**

Canet Valette, Une et Mille Nuits Bio,
AOP Saint Chinian, 2022 **44€**

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

Roc d'Anglade
IGP Vin du Pays du Gard, 2020 **80€**

Domaine Grand-Chemin, Amour de Rouge,
IGP Cévennes, 2023 **32€**

Bardi D'Alquier, Les Premières,
AOC Faugères, 2021 **49€**

Vins Romains 75cl

Mas des Tourelles, Mulsum,
Vin Romain, **40€**
Le verre 12cl **7€**

Mas des Tourelles, Turricalae,
Vin Romain, **40€**
Le verre 12cl **7€**