

Suivez Nous



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

Tous les vendredis et samedis soir au dîner de 19h30 à 21h

Goûter et boissons tous les samedis et dimanches 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

Domaine Grand-Chemin, Amour de Gris,
IGP Cévennes, 2025 **32€**
Le verre 12cl **6€**

Mas du Chêne, Rosé
IGP Pays d'Oc, 2025 **34€**
Le verre 12cl **7€**

Héritage du Pic Saint Loup, Bio,
AOC Pic Saint Loup, 2024 **38€**
Le verre 12cl **8€**

Vins Blancs 75cl

Château Les Oliviers de Salettes,
Vin de France, 2024 **32€**
Le verre 12cl **6€**

Mas du Chêne, Les Copines Adorent Bio,
IGP Gard, 2024 **35€**
Le verre 12cl **8€**

Domaine Mourgues du Gres, Terre d'Argence,
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2023 **38€**

Domaine Grand-Chemin, Amour de Blanc,
IGP Cévennes, 2024 **33€**
Le verre 12cl **7€**

Domaine Olivier Pithon, Lais Bio,
IGP Côtes Catalanes, 2024 **49€**

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

Domaine Grand-Chemin, Chardonnay,
IGP Pays d'Oc, 2025 **40€**

Château de Valcombe, Folle & Douce,
Vin de France, 2025, Moelleux **32€**
Le verre 12cl **7€**

Mas Jullien, Bio,
IGP Pays d'Hérault, 2021 **85€**

Recouvre-le de Lumière
Vin de France, 2024 **110€**

Cocktails

Mojito **10€**

London ou Moscow Mule

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

Gin tonic à la Provençale (Gin infusé au romarin et baies roses) **10€**

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

St Germain Spritz (St Germain, prosecco, perrier) **10€**

Cocktail Les Terrasses (Pink Gin) **10€**

Mocktails - sans alcool

Virgin Mojito **8€**

Virgin 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€**

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

Ballantines 4cl **6€**

Chivas 12 ans d'âge 4cl **8€**

Balvenie 12 ans d'âge 4cl **12€**

Vodkas

Greygoose 4cl **10€**

La French, premium vodka 4cl **12€**

Entrées

Le poireau 10€

Cuit en tatin, copeaux de tomme de brebis et sarrasin soufflé

Tatin-style cooked leek, cheese shavings and puffed buckwheat

Le bœuf 10€

En gravlax, vierge d'herbes fraîches et aromates, pistaches grillées

Gravlax-style cured beef, fresh herbs dressing and toasted pistachios

Le poulpe de Méditerranée 10€

Tentacules marinées, salade de pommes de terre, mayonnaise à l'ail confit

Marinated octopus tentacles, potato salad, garlic mayonnaise

Plats

Le bœuf, 24€

Bavette marquée au grill, sauce morilles séchées

Grilled beef flank steak, dried morel mushroom sauce

La canette, 23€

Filet rôti, sauce au cidre et moutarde

Roasted duckling breast, cider and mustard sauce

La truite arc-en-ciel, 22€

Filet en croute d'amandes, sauce au lait d'amande et œufs de truite

Almond crusted trout fillet, almond milk sauce

L'asperge, 21€

En cannelloni d'asperges, farci de brousse du Ventoux

Asparagus cannelloni, Brousse du Ventoux cheese

- Accompagnement au choix -

Pommes de terre grenaille rôties

Roasted potatoes

Chou-fleur en risotto

Risotto style cauliflower

Purée de carottes au cumin

Mashed carrots with cumin

Salade verte

Green salad

Accompagnement supplémentaire 5€

Menu Enfant 12€

Sirop à l'eau - Water syrup

Bavette de bœuf et pommes de terre grenaille

Grilled flank beef steak and roasted potatoes

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

La liste des allergènes est disponible au bar 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

Terrine de campagne ou Rillettes de canard, 8€

Verrine de chez AJM

Country-style terrine or Duck rillettes

Saucisse perche, 5€

Bol de saucisse perche

Dry-ham sausage

Assortiment de produits locaux, 18€

Brandade, tapenade, brousse, saucisse perche, radis et croutons

Brandade, tapenade, fresh cheese, dry-ham sausages, radish and croutons

Salade repas 18€

Salade, tomates, œuf mollet, tomme et pétales de jambon cru

Green salad, tomatoes, poached egg, cheese and ham

Desserts

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

La pavlova, 9€

Compotée de fraises, meringue et chantilly

Strawberries, meringue and whipped cream

Le citron, 9€

En crémeux, palet breton et citron confit

Lemon cream, shortbread biscuit and candied lemon

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€

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€

Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool 5€
Bière BIO artisanale, Brasserie La Barbaude 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, 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 Blanc de Blancs Magnum 150cl 160€
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

Domaine Kreydenweiss, Les Grimaudes Bio,
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2023 38€
Le verre 12cl 8€

Clos des Boutes, Le Pluriel Bio,
AOP Costières de Nîmes, 2023 34€

Mas du Chêne, Pinot Chio, Bio,
IGP Gard, 2024 36€
Le verre 12cl 7€

Canet Valette, Une et Mille Nuits Bio,
AOP Saint Chinian, 2023 44€

Domaine des Grecaux, cuvée Terra Solis Bio,
AOP Terrasses du Larzac, 2022 40€

Roc d'Anglade
IGP Vin du Pays du Gard, 2022 80€

Domaine Grand-Chemin, Amour de Rouge,
IGP Cévennes, 2024 32€
Le verre 12cl 6€

Gauby, Vieilles Vignes, Bio
IGP Côtes Catalanes, 2019 90€

Vins Romains 75cl

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

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