

# 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



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](http://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€**

Sol et Rive,  
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2025 **28€**  
Le verre 12cl **6€**

Domaine Lolicé, Evasion,  
Côtes de Provence, 2025 **36€**

## 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€**

Mas du Chêne, Marche Avant,  
IGP Gard, 2023 **37€**

Domaine Mourgues du Gres, Terre d'Argence,  
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2024 **38€**

Sol et Rive,  
IGP Coteaux du Pont du Gard, 2025 **28€**

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

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

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€**

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

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

## Cocktails

Mojito (Classique ou Fraise) **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€**

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

Cocktail Les Terrasses **10€**

## Mocktails - sans alcool

Virgin Mojito (Classique ou Fraise) **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€**

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

## Entrées

### L'espadon 10€

En fines tranches de longe marinées, "guacamole" de brocolis

*Thin slices of marinated swordfish loin, broccoli "guacamole"*

### L'œuf 10€

Cuit parfait, Pépinettes condimentées aux aromates

*Poached egg, herb-seasoned pépinettes*

### Les petits pois 10€

En panna cotta, lard grillé

*Pea panna cotta, grilled bacon lardons*

## Plats

### Le bœuf, 24€

Bavette marquée au grill, crémeux froid aux saveurs de béarnaise

*Grilled beef flank steak, cold béarnaise-flavoured cream*

### L'agneau des Alpilles, 23€

Epaule cuite lentement, sauce à l'ail confit

*Slow-cooked lamb shoulder, confit garlic sauce*

### Le mulot du Grau du Roi, 22€

Filet cuit à la plancha, sauce en olivade

*Plancha-cooked fish fillet, olive sauce*

### L'Orecchiette, 21€

Au pesto de pistache et Burrata

*Orecchiette pasta with pistachio pesto and burrata*

- *Accompagnement au choix* -

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive "Paradis"

*Mashed potatoes*

Patates douces rôties aux herbes de guarrigues

*Roasted sweet potatoes with herbs*

Poêlée de courgettes au basilic

*Pan-fried zucchini with basil*

Salade verte

*Green salad*

Accompagnement supplémentaire 5€

## Menu Enfant 12€

Sirop à l'eau - *Water syrup*

Bavette de bœuf et écrasé pommes de terre

*Grilled flank beef steak and mashed 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, tomates et croutons

*Brandade, tapenade, fresh cheese, dry-ham sausages, tomatoes 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 rhubarbe, meringue et chantilly

*Rhubarb, meringue and whipped cream*

### La griotte, 9€

En clafoutis, crème de Brousse du Ventoux au miel

*Cherries clafoutis, Brousse du Ventoux cream with honey*

## 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, San Pellegrino 50cl **4,50€**  
Vittel, San Pellegrino 100cl **7€**

## Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Zero 33cl **4€**  
Fanta, Sprite, Orangina 25cl **4€**  
Oasis 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€**

## Bières

Heineken 0% 33cl - *sans alcool* **5€**  
Bière BIO artisanale, Brasserie La Barbaude 33cl **6€**  
(la blonde, la blanche, la IPA, l'ambrée)  
  
Budweiser 25cl **4€**, 50cl **7€**  
Hoegaarden blanche 25cl **4,50€**, 50cl **8€**  
Goose Island IPA 25cl **4,50€**, 50cl **8€**

## 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

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

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

Mas du Chêne, Pinot Chio, Bio,  
IGP Gard, 2024 **36€**

Mas du Chêne, Soufre qui peut,  
IGP Gard, 2023 **38€**  
Le verre 12cl **8€**

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 **7€**

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, Turriculæ,  
Vin Romain, **40€**  
Le verre 12cl **7€**