Suivez Nous

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

Goûter et boissons tous les samedi et dilmanche de 15h00 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'instants gourmands sous le soleil de notre terrasse ou confortablement installé dans l'un de nos chaleureux salons intérieurs.

Bienvenue aux Terrasses !

Nos Labels

QUALITÉ TOURISME

Maître Restaurateur

MILITANT DU GOÛT GARD 30 Département



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€**

Roc d'Anglade,
IGP Vin de Pays du Gard, 2025 **49€**
Le verre 12cl **8€**

Vins Blancs 75cl

Château Les Oliviers de Salettes,
Vin de France, 2024 **30€**
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, 2024 **38€**

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

Mocktails – sans alcool

Virgin Mojito Passion **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

Entrees

Le pâté en croûte, 10€
Façon Richelieu, condiments et moutarde à l'ancienne
Richelieu-style pâté en croûte, traditional condiments and wholegrain mustard

Le butternut, 10€
En velouté, graines de courge torréfiées, fougassette
Butternut squash velouté, toasted pumpkin seeds and fougassette

Les girolles, 10€
En tatin, crème montée aux 4 épices
Chanterelle mushroom tarte Tatin, whipped four-spice cream

Plats

Le bœuf, 24€
Bavette marquée au grill, sauce aux morilles
Grilled flank steak, morel mushroom sauce

La canette, 23€
Filet de canette rôti, sauce au miel
Roasted duck breast, honey sauce

Le Pistou, 21€
Cassolette de légumes façon soupe de pistou
Provençal vegetable casserole, inspired by traditional pistou soup

- Accompagnement au choix -

Patates douces rôties
Roasted sweet potatoes

Gratin de pommes de terre au Cantal
Potato gratin with Cantal cheese

Purée de carottes aux écorces d'orange confites
Carrot puree with candied orange peel

Salade verte
Green salad

Accompagnement supplémentaire **5€**

Menu Enfant 12€

Sirop à l'eau - *Water syrup*

Bavette de bœuf et patates douces rôties
Grilled flank beef steak and roasted sweet 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

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€
Crème de marron, meringue, chantilly
Chesnut cream, meringue, chantilly

La pomme, 9€
Caramélisée, crémeux cannelle, crumble
Caramelised apple, cinnamon crémeux and crumble

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 Minerales

Badoit 33cl **3,50€**
Evian, Badoit 50cl **4,50€**
Evian, Badoit 100cl **7€**

Boissons Fraiches

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€**

Bieres

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, américano **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) **10€**
Grog (Rhum, miel et cannelle) **10€**
Café Latte (Caramel ou Speculoos) **5,50€**

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€**

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

Vins Rouges 75cl

Nema, Domaine Kreydenweiss,
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2023 **32€**
Le verre 12cl **7€**

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 **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 **30€**
Le verre 12cl **6€**

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

Bardi D'Alquier, Les Premières,
AOC Faugères, 2022 **49€**

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€**

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