

Bières pression

	25cl	50cl
Blonde.....	3,20€	5,80€
Blonde + sirop (pêche, citron, grenadine, fraise, cassis, menthe, orgeat)	3,40€	6€
Panaché (+ limonade)	3,40€	6€
Monaco (+ limonade et grenadine)	3,40€	6€
Picon bière	3,40€	6€

Bières bouteilles avec et sans alcool

Leffe 33cl.....	4,50€
Chouffe 33cl.....	4,90€
Desperados 33cl.....	4,80€
Bière sans alcool 33cl	3,80€
Orval.....	4,90€

Vins au verre et pichet

	12,5cl	25cl	50cl
Rosé IGP Pays du Gard	3€	5,50€	10€
Blanc IGP Pays d'Oc	3€	5,50€	10€
Rouge IGP Pays du Gard	3€	5,50€	10€

Vin en bouteille 75cl

Rosé Grenache 2020 IGP Pays du Gard (12,5°)	19€
Rosé L'Esprit 2021 IGP Pays des Bouches du Rhône, Terre de Camargue (13°)	17€
Blanc Sauvignon 2020 IGP Pays d'Oc (11,5°)	19€
Blanc L'Esprit 2019 IGP Pays des Bouches du Rhône, Terre de Camargue (12,5°)	17€
Rouge Merlot 2018 IGP Pays d'Oc (14,5°)	19€
Rouge L'Esprit 2019 IGP Pays des Bouches du Rhône, Terre de Camargue (14°)	17€

Apéritifs & Digestifs

Ricard (2cl), Baby (whisky(2cl) + soda au choix)	2,80€
Kir vin blanc, cassis ou pêche ; picon vin blanc (10cl)	3,80€
Martini rouge, Martini blanc, Porto rouge (5cl)	4€
Martini Tonic, Get 27, Manzanita (10cl)	6€
Whisky, Rhum, Vodka, Gin, Campari, Limoncello (5cl)	5€
Rhum ou Whisky Coca, Vodka ou Campari Orange, Téquila ou Gin Tonic	7€
Calvados, Cognac, Grand Marnier, Génépi (4cl)	7€
Sans alcool : Gambetta limonade	3,50€

Sodas & Eaux

Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	3,50€
Tonic, Schweppes Agrum', Fuzetea Pêche, Orangina (25cl)	3,50€
Jus de fruits Granini (25cl; orange, pomme, banane, ananas, A.C.E., fraise	3,50€
Limonade 7up (33cl)	3,30€
Diabolo (33cl; limonade + sirop : pêche, citron, grenadine, fraise, cassis, menthe, orgeat)	3,50€
Sirop à l'eau (pêche, citron, grenadine, fraise, cassis, menthe, orgeat)	2,50€
	50cl 1L
Vittel (eau minérale)	3€ 4€
Badoit (eau gazeuse)	3€ 4€
Perrier (33cl)	3,50€
Perrier (33cl) rondelle (de citron) ; sirop (pêche, citron, grenadine, fraise, cassis, menthe, orgeat)	3,70€

Cafés & Chocolat

Expresso	1,80€
Noisette (expresso+lait)	1,80€
Double Expresso	3,40€
Décaféiné	1,80€
Allongé (expresso+eau)	1,80€
Café au lait (allongé+lait)	2,30€
Cappuccino (allongé+lait+mousse de lait+cacao saupoudré)	4€
Café viennois (allongé+lait+chantilly+cacao saupoudré)	4€
Café glace (allongé+glace vanille+chantilly+ cacao saupoudré)	4,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois (chantilly+cacao saupoudré)	4€
Lait chaud ou froid	1,80€
Irish Coffee (Café allongé,+whisky+sucre+chantilly)	8€

Thés & Infusions

Thés et Infusions	3,50€
-------------------------	-------

Entrées / Salades

Beignets de calamar à l'aioli (10 pièces)

Accompagné de salade 12,50€

Salade César

Tenders de poulet, œuf dur, croûtons, parmesan, salade, sauce césar aux anchois.... 16,50€

Salade Alphonse Daudet

Chèvre doré au four sur pain, miel, noix, huile d'olive, herbes de Provence,
confit d'oignons, salade, tomates, oignons rouges 15,50€

Suppléments : 3,50 €

Bol de Salade garnie 

Frites 

Menu enfant : 10,90 €

Steak haché ou nuggets de poulet, servis avec frites ou linguine
+ 1 glace

A emporter

Barquette de frites à 3,50€

Pizzas (voir les prix page suivante)



Fait maison



Végétarien

Nos plats peuvent contenir des allergènes, vous trouverez tous les renseignements sur la liste des allergènes située à gauche de la cuisine.

Notre spécialité

- 🏠 *Fromage façon Camembert (≈200g) rôti au miel, huile d'olive et herbes de Provence*
Accompagné de pommes de terre, jambon cru et salade 17€

Viandes & Poisson

- Entrecôte de Bœuf (≈250g), salade et frites*
Accompagné au choix d'une sauce au poivre ou au gorgonzola AOP maison 23€
- 🏠 *Hamburger « Saint Gabriel »*
Steak haché façon bouchère (≈180g), sauce maison au gorgonzola AOP ou cheddar, confit d'oignons, salade, tomates, cornichons, pain. Accompagné de salade et frites 19€
- 🏠 *Hamburger « Des Alpilles »*
Tender de poulet, sauce maison au gorgonzola AOP ou cheddar, confit d'oignons, salade, tomates, cornichons, pain. Accompagné de salade et frites 18€
- 🏠 *Gardiane de Taureau du chef*
Marinée 5h au vin rouge, carottes, oignons, olives, thym, laurier, zeste d'orange.
Accompagnée de riz de Camargue. 18€
- Pavé de saumon, sauce aneth*
Accompagnée de son riz de Camargue. 17,50€
- Steak haché façon bouchère (≈180g), salade et frites* 16€

Nos pâtes

- 🏠 *Tagliatelle végétariennes* 🌱
Courgettes, poivrons et aubergines grillées aux herbes de Provence, parmesan, huile d'olive, basilic 15,50€
- 🏠 *Tagliatelle au gorgonzola* 🌱
Sauce maison au gorgonzola AOP, parmesan, basilic 16,00€

🏠 Fait maison
🌱 Végétarien

Nos plats peuvent contenir des allergènes, vous trouverez tous les renseignements sur la liste des allergènes située à gauche de la cuisine.

Pizzas

Margarita

Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, olives, origan 11,50€

Seguin

Sauce tomate, chèvre, miel, mozzarella, olives, origan 13,00€

La Gorgonzola

Sauce tomate, gorgonzola AOP, mozzarella, olives, origan 13,50€

Reine

Sauce tomate, champignons, jambon supérieur, mozzarella, olives, origan 13,50€

4 Fromages

Sauce tomate, gorgonzola AOP, chèvre, reblochon de Savoie AOP, mozzarella, olives, origan 14,00€

Végétarienne

Sauce tomate, courgettes, poivrons et aubergines grillées aux herbes de Provence, mozzarella, olives, origan 14,00€

Provençale

Sauce tomate, poivrons grillés aux herbes de Provence, jambon cru, chèvre, mozzarella, olives, origan 14,00€

+ Suppléments à 0,50€

Sur réservation à l'accueil

Mardi soir (juillet et aout)



Soirée restaurant et karaoké

Jeudi soir (mi-juin, juillet et aout)



Soirée moules frites à volonté et chanteur.se 17€ adulte / 9€ enfant (-10ans)



Fait maison



Végétarien

Nos plats peuvent contenir des allergènes, vous trouverez tous les renseignements sur la liste des allergènes située à gauche de la cuisine.

Desserts du chef : 7€

Desserts du jour à l'ardoise

Glaces

Les Classiques

Chocolat liégeois

2 boules au chocolat du Mexique, 1 boule à la vanille, nappage chocolat et chantilly.....8,50€

Dame blanche

3 boules à la vanille, nappage chocolat et chantilly..... 8,50€

Banana Split

1 boule à la vanille, 1 boule à la banane, 1 boume à la fraise, une banane entière, nappage chocolat et chantilly..... 9,50€

Les Fruités : 9€

Verger d'Été

1 boule pêche de vigne, 1 boule à la fraise, 1 boule à la vanille, nappage fruits rouges et chantilly

Tropical Sunset

1 boule fruits des tropiques, 1 boule ananas, 1 boule banane, nappage fruits rouges et chantilly

Thé & Pêche

1 boule bubble tea, 1 boule pêche des vignes, 1 boule à la vanille et chantilly

Les Gourmandes : 9,50€

After Eight

1 boule à la menthe chocolat, 1 boule au chocolat du Mexique, 1 boule chocolat blanc, nappage chocolat et chantilly

Café Gourmand

1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, nappage café et chantilly

Provençale

1 boule miel de lavande et pignon de pins, 1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, nappage caramel et chantilly

Caramel Cookie

1 boule cookies nuts, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, nappage caramel et chantilly

Les alcoolisées : 10,50€

Mojito Fresh

1 boule mojito, 1 boule ananas, 1 boule orange sanguine, rhum et chantilly

Mont Blanc

1 boule mont blanc, 1 boule génépi, 1 boule vanille, génépi et chantilly

Composer votre coupe de glace

1 boule	2 boules	3 boules
3€	5,50€	7,50€

Glaces : Vanille, café, caramel beurre AOP, mont blanc, miel des lavandes pignon de pins, chocolat du Mexique, chocolat blanc, menthe chocolat, cookies nuts, bimbo, banane, pêche de vigne, orange sanguine, sorbet fraise, sorbet citron, sorbet ananas, fruits des tropiques, sorbet bubble tea, mojito, génépi

Supplément chantilly 0,80€
 Supplément nappage 0,80€