

Menu-Carte Juin

Du Mercredi au Dimanche – Au dîner : De 19h00 à 21h00

Le Samedi et Dimanche - Au déjeuner : De 12h00 à 14h00

Les Entrées

Tartare de bavette Black Angus, condiments, pickles de légumes de saison

Petit aïoli d'encornets du Grau-du-Roi

Melon et fenouil de Pays, crème de petits pois frais à la menthe, tuile graines de courges

Les Plats

Pressé de poitrine et joue de cochon Duroc, rattes et légumes des Sables

Filet de barracuda de Méditerranée en goujeonnette, façon meunière

Retour de Marché du Chef

Les Desserts

Avocat / chocolats noir intense et lait / pomelos Corse

Abricot du Gard / Romarin / Sablé à la fleur de sel de Camargue

Chèvre de la fromagerie des Loubes, pain toasté

Nos Menus

Canaille : (Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne) **58.00€**

En 3 Services : **44.00€**

En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert **37.00€**

Formule Déjeuner (sauf dimanche et Férié) : 1 Plat, 1 verre de vin ou 1 boisson 25 cl / pers. **29.00€**

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert (à choisir dans la carte, accompagné d'un sirop à l'eau) **16.00€**

A la carte : Entrée = 20€ / Plat = 30€ / Dessert = 14€



**le Collège
Culinaire
de France**



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

Les Produits

Les produits de la mer et pêche de rivière :

Cotefish, Mathieu Chapel, Le Grau-du-Roi (30) - Zone de pêche FAO 37.1.2

Les Viandes (Origine France) :

Veau de l'Aveyron et du Ségala - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Cochon Duroc, Maison Laborie (15) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Bœuf Black Angus origine France (15) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Les Fruits et Légumes, herbes & pousses :

Ferme du Bois de Nice - Saint-Gilles (30)

Vaccarès « Chez Jérôme » - Saint-Laurent-d'Aigouze (30)

Alma - Maurice Nataf - Le Cailar (30)

Les Autres Produits :

Riz de Camargue : Canavere - Saint-Gilles (30)

Le miel : Miel des Sables de Camargue - Vauvert (30)

Le sel : Sel et fleur de sel de Camargue - La Baleine - Les Salins du Midi - Aigues-Mortes (30)

Huile d'olive : Picholine du Gard Bio - J&B Soulas à Collorgues (30)

Vinaigres : Vinaigrerie des Remparts - Aigues-Mortes (30)

Fromages de chèvre et brebis : fromagerie des Loubes - Montignargues (30)

Médaille d'Argent 2024 Concours Militant du Goût

Art de la Table : La Botte Gardiane - Aigues-Vives (30)

Extrait de nos Vins Choisis (75cl)

Les Vins Rosés :

« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue Bio - 2023 28 €

« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 28 €

« Saint-Louis - Cuvée l'Etoile » - Les Salins du Midi - IGP Terres du Midi Bio - 2021 38 €

Les Vins Rouges :

« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice - IGP Cévennes - 2021 30 €

« Mas de Jon » - AOP Pic Saint-Loup - 2022 39 €

Les Eaux :

Vittel / Evian / San Pellegrino / Badoit - 100 cl

Prix nets / Liste des allergènes sur demande



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

