

# Menu-Carte Juillet

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

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

## Les Entrées

La tomate bio de Pays : soupe, poudre séchée à l'agastache, confite à l'ail

Raviole de langoustine, bouillon iodé au fenouil sauvage du Gard

Ventrèche de porc noir de Bigorre, focaccia, pesto oseille, condiment melon de Pays

## Les Plats

Filet de dorade du Grau-du-Roi, 3 courgettes de Pays, sauce vierge

Tartare de taureau Bio AOP Camargue, brochette de rattes à l'ail rose confit, pickles

Retour de Marché du Chef

## Les Desserts

Pêche plate de Pays façon Pavlova, sauge-ananas

Abricot du Gard / Romarin / Sablé chocolat blanc

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) :

Taureau bio AOP Camargue - Sélection T. Maire - St-Nazaire-de-Pézan (34)

Porc Noir de Bigorre (65) - 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)

## 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 - 2024 28 €

« Salinaé » - Les Salins du Midi - AOP Sable de Camargue - Gris de Gris - 2024 32 €

### Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2024 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 - 2023 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

