

# NOTRE CARTE DES VINS

Carte d'hiver 2015

## PICHETS IGP

Vin de Pays des Sables :  
Rouge, Gris de Gris, Blanc

Pichet 25cl .....	3,20
Pichet 50cl .....	5,40
Pichet 100cl .....	8,10

## ROSÉ

Clos des Américains .....	7,50	13,40
AOP Costières de Nîmes - Année n°5 (Cinsault, Grenache et Syrah)		

Lily Rose .....	16,90
AOC Costières de Nîmes, Mas Mellet	

Perle de Roseline .....	18,10
AOC Côte de Provence (Cinsault, Grenache et Syrah), Château Sainte Roseline	

Domaine de Beaujeu  .....	15,60
Cuvée Pauline	

## GRIS DE GRIS

«Prestige»  .....	8,90
Domaine de Montcalm	

«Cuvée Camarguaise»  .....	14,30
Sable Golfe du Lion, Domaine de Montcalm	

«Sable et soleil» .....	14,90
IGP des Sables, Domaine Petit Pin	


Domaine Le Pive  .....	11,90. 14,90
IGP Sable de Camargue	

## CHAMPAGNE

Champagne Jacquart .....	49,90
Brut Mosaïque - 1 <sup>er</sup> au Guide Hachette	

## BLANC

«Sable et soleil» .....	15,00
IGP des Sables de Camargue, Domaine du Petit Pin	

Domaine de Beaujeu  .....	15,00
Cuvée Vincent	

## ROUGE

«Rubis» .....	9,00	14,90
IGP des Sables de Camargue, Dune		

Clos des Américains .....	15,60
AOC Costières de Nîmes - Désir de Baccus Rouge 2010, vieilli en fût de chêne	

C - Vigne .....	17,60
AOP Côte du Rhône Village - 2012	

La Gravette Tourtoure .....	18,20
AOP Pic Saint Loup	

## DIGESTIFS

Au choix .....	4,90
----------------	------

## BOISSONS CHAUDES

Café .....	1,90
Noisette .....	2,00
Décaféiné .....	2,00
Thé .....	2,50
Infusion .....	2,50
Crème ou Double café .....	2,80
Cappuccino .....	3,20

## EAUX MINÉRALES

Vittel .....	3,90	5,60
Badoit .....	3,90	5,60
San pellegrino .....	3,90	5,60

Prix net en euros - service compris

Chèque bancaire sur présentation d'une pièce d'identité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Provenance des viandes indiquée sur l'ardoise.

# Bar - Hôtel & Restaurant

# La Ceinture

Le restaurant est ouvert **TOUS LES MIDIS**  
du **1<sup>er</sup> octobre 2014** au **1<sup>er</sup> mai 2015**.

(Pendant les vacances du printemps : ouvert MIDI et SOIR)

## POUR COMMENCER

### NOS APÉRITIFS

Kir .....	2,00	Martini .....	2,80
Sangria, Vin au verre .....	2,30	Whisky Baby .....	2,90
Pastis .....	2,30	Heineken .....	3,00
Muscat .....	2,60	Sodas .....	3,00

Route des Saintes-Maries-de-la-Mer - Montcalm - 30600 VAUVERT  
Tél. : 04 66 73 50 57

# MENUS HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI / DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

**Le plat du jour à 10,20**

*Ou encore...*

**11,00**

## FORMULE RAPIDE

Buffet de hors-d'oeuvre  
+  
Café

**11,90**

## FORMULE RAPIDO

Plat du jour  
+  
Café gourmand

**13,30**

## MENU

Buffet de hors-d'oeuvre  
+  
Plat du jour ou steak frites  
+  
Fromage ou dessert du jour

# NOS MENUS SONT SERVIS TOUS LES JOURS

## MENU

**17,90**

Premier plat au choix

Buffet de hors-d'oeuvre  
Salade de brie pané  
(pain aux céréales, tomates, lardons, olives noires)  
Brochette de crevettes  
(salade, tomates, quartiers de pamplemousse et d'orange)

Deuxième plat au choix

Gardianne de taureau  
et son riz de Camargue  
Entrecôte Simmental grillée  
Gratin de loup sur lit d'épinard  
Filet de sandre au beurre blanc

Fromage  
ou  
Dessert

## MENU

**27,50**

Premier plat au choix

Buffet de hors-d'oeuvre  
Duo de foie gras  
(salade, tomates séchées,  
pain aux céréales et figues confites)  
Saint-Jacques à la crème de champagne

Deuxième plat au choix

Seiche au piment d'espelette  
Duo de gambas au figatelli  
Carré de veau aux cèpes

Fromage  
Dessert

Supplément sauce au foie gras : 3,10 / sauce aux cèpes : 3,10 / sauce au piment d'espelette : 3,10

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU LÉGUMES DU MARCHÉ OU FRITES

# NOTRE CARTE

## NOS ENTRÉES

Buffet de hors-d'oeuvre à volonté..... 14,90  
Salade de brie pané ..... 11,80  
(salade, tomates, lardons, olives noires)  
Brochette de crevettes..... 13,60  
(salade, tomates, quartiers de pamplemousse et d'orange)  
Duo de foie gras ..... 15,90  
(salade, tomates séchées, pain aux céréales et figues confites)  
Saint-Jacques à la crème de champagne. 16,20

## CÔTÉ GRILL - NOS ASSIETTES XXL

Côte de taureau (350g)  
+ frites (300g) + salade (300g)..... 19,90  
Entrecôte Simmental grillée (330g).....17,50  
+ salade (300g) + frites (300g)  
Côte de cochon basque (300g) ..... 18,70  
+ frites (300g) + salade (300g)  
Carré de veau (180g)..... 16,80  
+ frites (300g) + salade (300g)  
Camembert fondant..... 12,60  
+ frites (400g) + salade (300g) + pétales de lard  
La Gardiane de taureau de La Ceinture  
avec riz ou frites ou légumes du jour..... 12,50

## NOS POISSONS

Gratin de loup sur son lit d'épinards ..... 13,80  
Filet de sandre au beurre blanc ..... 14,00  
Seiche au piment d'espelette ..... 15,20  
Duo de gambas au figatelli..... 22,00

## NOS DESSERTS

Glace deux boules, chantilly.....4,00  
Glace trois boules, chantilly .....5,30  
Mystère.....5,30  
Dôme spéculos caramélisé.....5,50  
Dessert Maison .....5,60  
Baba au rhum.....5,70  
Assiette de fromage.....6,00  
Chocolat ou café liégeois .....7,10  
Profiteroles au chocolat (3 boules).....7,20  
Café gourmand et ses mignardises.....7,30

**SUR COMMANDE**

**UNIQUEMENT** (minimum 6 pers.)

**16,00**

**AÏOLI + 1 VERRE DE VIN**

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU LÉGUMES DU MARCHÉ OU FRITES

**TOUS LES VENDREDIS  
MIDIS**

**14,50**

**LA ROUILLE  
DE LA CEINTURE**

(revisitée par le chef)

**+  
1 VERRÈ DE VIN**

**MENU ENFANT**  
Moins de 8 ans **8,70**

Steak hâché ou jambon blanc  
accompagné de frites ou de pâtes  
+  
Une boule de glace  
+  
Verre de cola ou sirop  
Pour nos bambins,  
assiette de hors-d'oeuvre au buffet : 3,00