



MENUS ET CARTES

Origine et provenance des produits.

Fromage : commerces de proximité, Halles de Nîmes, LD Gourmet.

Poisson, coquillages et crustacés : criée de Toulon.

Légumes : Producteurs régionaux, Halles de Nîmes, Marché Jean-Jaurès Nîmes.

Viande de Boeuf : commerces de proximité, origine France -
Limousine ou charolaise.

Entrées à la carte

SALADINE DE LÉGUMES CROQUANTS PARFUMÉS AUX FINES HERBES ET MÉLANGE DE GRAINES	15 €
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE SUR POMME RÔTIE	16 €
CARPACCIO DE ST JACQUES ET SA TUILE DE PARMESAN DANS UNE MARINADE À L'HUILE DE NOISETTE ET CITRON VERT	17 €

TARTARE DE DORAGE, 18 €
ÉCHALOTES, CIBOULETTE ET
CITRON CAVIAR

HOMARD EN BOUILLABAISSE 19 €
ET SES CROÛTONS DE ROUILLE
AUX ÉPICES

COPEAUX DE FOIE GRAS, 12 €
SAUCE CARMEL ET BRIOCHE
TOASTÉE

PYRAMIDE DE COPEAUX DE FOIE 20 €
GRAS (HORS MENUS)
(2 PERSONNES CONSEILLÉES)

Les spécialités du Nocturne à la carte

RISOTTO AUX LÉGUMES, 21 €
PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFES

RISOTTO 24 €
AUX NOIX DE ST JACQUES

CONFIT DE CANARD ET SES 22 €
ÉCHALOTES CONFITES
AU VINAIGRE DE BALSAMIQUE

BURGER D'EFFILOCHÉ DE CANARD, TOMATE, ÉCHALOTES CRUES, ROQUETTE, COMTÉ ET CONFIT D'ÉCHALOTES ET SAUCE AU BALSAMIQUE	19 €
FILET DE POISSON DU MOMENT À LA PROVENÇALE, MARINADE À L'HUILE D'OLIVES, CITRON, ÉCHALOTES ET FINES HERBES.	23 €
MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE POMME OU CLÉMENTINE	25 €
MAGRET DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS, SAUCE POMME OU CÈPES	28 €
FILET DE BOEUF LIMOUSIN AU CHAROLAIS, SAUCE MORILLES	26 €
TARTARE DE CANARD AU COUTEAU, COPEAUX DE PARMESAN MARINADE À L'ORANGE (D'AVRIL À SEPTEMBRE)	27 €
TOURNEDOS ROSSINI, SAUCE MORILLES ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS	29 €

M E N U S

Menu Nocturne : 35 €

**CARPACCIO DE ST JACQUES
ET SA TUILE DE PARMESAN**

DANS UNE MARINADE À L'HUILE DE NOISETTE ET CITRON VERT,

OU

**COPEAUX DE FOIE GRAS
SAUCE CARAMEL ET BRIOCHE TOASTÉE**

**CONFIT DE CANARD,
ET SES ÉCHALOTES CONFITES AU VINAIGRE DE BALSAMIQUE**

OU

**FILET DE POISSON DU MOMENT À LA PROVENÇALE,
MARINADE À L'HUILE D'OLIVES, CITRON, ÉCHALOTES
ET FINES HERBES.**

FROMAGE DE CHÈVRE ROCAMADOUR (SUPPLÉMENT 5€)

**GLACE ARTISANALE ET SA TUILE FAÇON NOUGATINE,
SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY**

OU

**TARTE CÉVENOLE
(MOUSSE DE FRUITS SUR BISCUITS SABLÉ ET SES COPEAUX DE
CHOCOLAT)**

Formule Nocturne : 31 €

**ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT (CHOIX SUR LE MENU NOCTURNE)**

Menu Gourmand

ENTRÉES - PLAT - DESSERT	45 €
ENTRÉES - PLAT - FROMAGE - DESSERT	50 €

Menu Végétarien et/ou Végétalien : 29 €

**SALADINE DE LÉGUMES CROQUANTS,
PARFUMÉS AUX FINES HERBES ET MÉLANGE DE GRAINES**

RISOTTO AUX LÉGUMES,

TARTARE DE FRUITS.

Dessert à la carte : 10 €

**ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
AU LAIT DE CHÈVRE, BREBIS, ET VACHE,**

**FONDANT AU CHOCOLAT
ET SA QUENELLE DE SORBET À LA FRAMBOISE,**

**TARTARE DE FRUITS,
ACCOMPAGNÉ DE SES PETITES MADELEINES,**

**GLACE ARTISANALE ET SA TUILE FAÇON NOUGATINE,
SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY,**

**TARTE CÉVENOLE, MOUSSE DE MARRON,
SUR BISCUIT SABLÉ ET SES COPEAUX DE CHOCOLAT,**

**BRIOCHÉ DE PAIN PERDU
ET SES POMMES CARAMÉLISÉES.**

M E N U S

Menu autour de la Truffe : 75 €

(saisonnier de Janvier à Mi-Mars)

**CHAUD / FROID DE FOIE GRAS AUX ÉPICES
ET SES MORCEAUX DE TRUFFE,**

OU

**VELOUTÉ AUX CÈPES, OEUF POCHÉ
ET SES MORCEAUX DE TRUFFE**

**TOURNEDOS ROSSINI,
ET COPEAUX DE TRUFFE**

OU

**RISOTTO AUX NOIX DE ST JACQUES,
ET COPEAUX DE TRUFFE.**

**FROMAGE DE BREBIS
ET SON MASCARPONE PARFUMÉ AUX TRUFFES**

ET

**FONDANT AU CHOCOLAT
FOURRÉ AUX MORCEAUX DE TRUFFE**

Les blancs

PAYS DES CÉVENNES - MAS BRÈS 5 €
STELLA-ROLLE,
RIESLINGS, ROUSSANNE

PAYS D'OC MAS MONTEL - 6 €
BOUQUET DE BLAN,
CHARDONNAY, GRENACHE,
VERMANTINO

COSTIÈRES DE NÎMES - 6 €
CHÂTEAU MOURGUES DE GRÈS,
LES GALETS DORÉS,
GRENACHE BLANC, VERMANTINO,
ROUSSANNE

Les Rosés

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU 5 €
DE MOURGUES, SYRAH,
MOURVÈDRE

FAUGÈRES - JM ALQUIER - LES 7 €
CINQ PÉTALES
GRENACHE (SEC ET LÉGÈREMENT
FRUITÉ)

Les Rouges

COSTIÈRES DE NÎMES - 6 €
CHÂTEAU DE MOURGUES, LES
GALETS ROUGES
SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

IGP CÉVENNES - MAS BRÈS, 5 €
LUNA
MERLOT, SYRAH

AOC CROZES HERMITAGE - 8 €
DAUVERGNE - RANVIER, GRANITÉ
ET GALETS
100% SYRAH

Les Rouges

IGP CÉVENNES-MAS BRES - LUNA - MERLOT, SYRAH	25 €
COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU DE MOURGUES LES GALETS ROUGES SYRAH GRENACHE, MOURVÈDRE	28 €
PIC ST LOUP - CLOS MARIE LES GLORIEUSES GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE	86 €
BANYULS GRAND CRU - LES VIGNERONS DE BANYULS TERRAMAR, GRENACHE NOIR, GRENACHE GRIS	43 €
AOP COLLIOURE - DOMAINE DE LA RECTORIE - CÔTÉ MONTAGNE GRENACHE, CARIGNAN, MOURVEDRE, COUNOISE, SYRAH	51 €
FAUGÈRES - JM & V.ALQUIÉ LES TERRASSES D'ALQUIÉ - SYRAH, GRENACHE NOIR	54 €

Les Rouges

TERRASSES DU LARZAC - 61 €
DOMAINE DE MONTCALMÈS
SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE

VIN DE PAYS DU GARD - ROC 100 €
D'ANGLADE
RESERVA ESPECIAL N° 4
CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE

CÔTES DU ROUSSILLON 107 €
VILLAGES - DOMAINE DE GAUBY
MUNTADA - GRENACHE NOIR,
CARIGNAN, MOURVEDRE, SYRAH

Les Blancs

PAYS DES CÉVENNES - MAS BRÈS VIN LÉGER STELLA-ROLLE, RIESLING, ROUSSANNE	25 €
PAYS D'OC MAS MONTEL - BOUQUET DE BLANCS VIN FRUITÉ CHARDONNAY, GRENACHE, VERMENTINO	28 €
COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU DE MOURGUES DU GRÈS LES GALETS DORÉS VIN SEC GRENACHE BLANC, VERMENTINO, ROUSSANNE	30 €
DOMAINE DE BELLEVUE - AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE	33 €
JURANÇON - CHÂTEAU DE JURQUE VIN MOELLEUX CUVÉE TENDRESSE - GROS MANSENG, PETIT MANSENG	37 €
DOMAINE D'ELISE AOC CHABLIS, CHARDONNAY	45 €

Les Blancs

- | | |
|--|--------------|
| FAUGÈRES - JM & VE ALQUIER -
LES VIGNES DU PUIITS
MARSANNE, ROUSSANNE,
GRENACHE BLANC | 47 € |
| AOP COLLIOURE - DOMAINE DE
LA RECTORIE - L'ARGILE
GRENACHE GRIS, GRENACHE
BLANC | 56 € |
| VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT -
GRANGE DES PÈRES
ROUSSANNE, CHARDONNAY,
MARSANNE, GROS MANSENG | 117 € |

LES VINS ROSÉS 75CL

Les Rosés

**COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU
MORGUES DU GRÈS. LES GALETS
ROSÉS** 25 €
SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

**FAUGÈRES - JM ALQUIER, LES
CINQ PÉTALES** 35 €
GRENACHE (SEC ET LÉGÈREMENT
FRUITÉ)

LES CHAMPAGNES

BRUT MAGÉLIE 60 €
PINO NOIR, CHARDONNAY

BRUT MAGELIE PRESTIGE 80 €
PINO NOIR, CHARDONNAY

Scotch - Whisky - au verre : 10 €

CHIVA REGAL AGED 12 YEARS

CARDHU AGED 15 YEARS

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL

BLENDED KOUDETA PURE PREMIUM

BUNNAHABBHAIN ISLAND SINGLE
MALT AGED 12 YEARS

BM SIGNATURE WHISKY SINGLE
MALT - VIEILLI EN FÛT AVANT
CONTENU DU MACVIN

LEDAIG SINGLE MALT - SINCLAIR
SERIES

BLACK BOTTLE 1879

LES SPIRITUEUX

Rhum - au verre : 10 €

MAURITUS ROM CLUB SHERRY
SPICED

EL DORADO GUYANA - AGED 12
YEARS

COMPAGNIE DES INDES LATINO -
VIEILLI EN BARRIQUES DE CHÊNE

GOLD OF MAURITIUS DARK RUM

ROM MATUSALEM 1872 GRAN
RESERVA - AGED 15 YEARS
SANTIAGO DE CUBA

HSE VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE
MARTINIQUE



LE NOCTURNE
... RESTAURANT ...



Service en continu de 19h30 à 1H. Du mardi au samedi.
Réservations conseillée : 04 66 67 20 28