



CARTE
RESTAURANT 2010
Summer

La Sesta



*La vieillesse, c'est quand on va dans
des restaurants où il y a des sommeliers
et plus de serveuses."*

Marcel Schard

■ ENTRÉES

salade mixte 6.50

salade, tomate, ail, échalote

salade d'agrumes 8.50

salade, orange, pamplemousse, citron

tomate mozzarella 9.50

carpaccio boeuf 10.50

soupe de poisson 11.50

duo de salades 14.50

• *foie de volaille, foie gras maison, magret fumé*

• *choux chinois, lardons, emmental*

■ TARTINES

la chef 10.20

jambon de pays, tomate, poivron, parmesan

la provençale 10.90

tomate, pistou, huile d'olive, chiffonnade de salade tiède

la biquette 11.50

tomate, fromage de chèvre

NOS TARTINES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE TAPAS



*L'épouse parfaite est celle qui connaît
tous les petits plats qu'adore son mari
et tous les restaurants où on peut les
déguster."*

Jean Delacour

■ MOULES FRITES

marinière..... 10.50

vin blanc, oignons, jus de moules, échalottes, persil

provençales 10.50

ail, persil, basilic, huile d'olive

fromage bleu 10.50

jus de moule, vin blanc, fromage bleu, crème fraîche

■ PÂTES

tagliatelle carbonara 9.90

penne à l'arabiatta 10.20

tagliatelle entre terre et mer 11.20

piquillos, jambon de pays, calamar

■ COQUILLAGES

tellines chaudes à la crème d'ail 13.00

assiette d'huîtres de bouzigues

6 huîtres 8.50

12 huîtres 15.00



*Un grand restaurant ne se résume pas
uniquement aux clients et aux belles
voitures. Derrière, il y a de la rigueur,
de la passion, l'amour du travail bien fait
et la transmission du savoir."*

Alain Ducasse

■ VIANDES

gardianne de taureau 12.90

entrecôte de boeuf (env.250g)..... 14.50

tartare de boeuf, frites 15.90

assiette du boucher 17.90

agneau, veau, boeuf, taureau, poulet

magret de canard rossini 21.90

sauces au choix 1.50

bleu, poivre vert, forestière

*ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU GRATIN DAUPHINOIS MAISON
ET LEGUMES DU MARCHÉ*

■ POISSONS

tartare de saumon, frites 12.90

dorade grillée 13.80

bourride du chef 13.90

lotte, dorade, rouget, moules, pommes de terre savourette, sauce blanche liée a l'aïoli

chaudrée 14.50

lotte, dorade, rouget, moules, gambas, pommes de terre safranées

*ACCOMPAGNEMENT : RIZ BASMATI, TOMATE PROVENCALE
ET LEGUMES DU MARCHÉ*



*J'ai connu quelqu'un qui préférerait
être mal servi au restaurant car ça lui
économisait le pourboir..."*

Michel Galabru

■ DESSERTS

| | |
|----------------------------------------------------------------|------|
| fromage blanc et son coulis | 4.50 |
| salade de fruits de saison | 5.00 |
| crème caramel à l'orange..... | 5.20 |
| tiramisu tagada | 5.50 |
| café gourmand | 5.90 |
| crème brûlée | 6.00 |
| tarte au choix..... | 6.00 |
| <i>pomme, citron meringuée, tatin</i> | |
| profiteroles | 6.90 |
| assiette de fromage..... | 7.00 |
| coeur moelleux accompagné de sa glace menthe-chocolat | 7.20 |

*Une autre idée
de la Camargue...*



*La mariage c'est comme le restaurant :
à peine on est servi que l'on regarde dans
l'assiette du voisin."*

Sacha Guitry

MENU DU JOUR

13.00

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

(tous les midis sauf le dimanche)

LES ENTRÉES, LES PLATS
ET LES DESSERTS PROPOSÉS
SONT LES SUGGESTIONS DU JOUR
(VOIR LES ARDOISES)

MENU SIESTA

17.90

tellines

ou tomates mozzarella

ou soupe de poisson

gardianne de taureau

ou filet de dorade a la crème d'algues

ou plat du jour (s'il en reste !)

dessert au choix
sur proposition du serveur

PLAT DU CHEF

18.00

VENEZ GOÛTER DES PLATS CRÉÉS OU
REVISITÉS AVEC DES PRODUITS DE SAISON



*Tout ce que je désire vraiment est
immoral, illégal ou fait grossir."*

Alexander Woolwich

MENU À LA CARTE

35.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte

MENU GARDIAN

15.90

saucisson de taureau

.

gardianne de taureau

.

dessert au choix
sur proposition du serveur

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

7.50

steack haché frites

ou poisson pané riz

.

glace pouss-pouss aux Smarties

.

surprise pour les enfants sages



*La gourmandise commence quand
on n'a plus faim."*

Alphonse Daudet

NOTRE SÉLECTION DE VINS DE LA RÉGION

| Pichets de vin de pays | verre 16cl | pichet 50cl |
|---------------------------|---------------|----------------|
| <i>Rouge, rosé, blanc</i> | 3.20 | 8 |

| | 50cl | 75cl |
|--------------------------------|-------|-------|
| Sélection du mois | – | 15 |
| Costières de Nîmes | 11.20 | 15.60 |
| Château Lascaux Pic Saint Loup | | |
| Côteaux du Languedoc | – | 20.70 |
| Côtes du Rhône | | |
| Château Mont-Redon | – | 20 |
| Châteauneuf du Pape | | |
| Château Mont-Redon | – | 54.40 |

| | 50cl | 75cl |
|--------------------|----------|-------|
| Sélection du mois | – | 15 |
| Costières de Nîmes | 11.20 | 15.60 |
| Picpoul de Pinet | 13.50 | 16.90 |
| | (37,5cl) | |

| | 50cl | 75cl |
|--------------------|-------|-------|
| L'Esprit Rosé | – | 15 |
| Costières de Nîmes | 11.20 | 15.60 |
| Côtes de Provence | – | 17.20 |

| | 75cl |
|------------|------|
| CHAMPAGNE | |
| Deutz Brut | 60 |



LA SIESTA
BRASSERIE • RESTAURANT