

Bienvenue dans notre Restaurant « Le Ragondin »

Chers Clients,

Soyez les bienvenus aux Saintes Maries de la Mer, et plus particulièrement à **l'Auberge Cavalière du Pont des Bannes**.

Nos restaurants **Le Pont des Bannes & Le Ragondin**, vous accueillent alternativement tous les jours (contactez la réception pour plus d'informations).

Nous mettons à votre disposition sur le domaine : les chevaux, la calèche, les voitures 4x4, le tennis, le SPA et sa masseuse-esthéticienne, laissez-vous tenter par une visite à la manade, vous y découvrirez la véritable vie Camarguaise.

Surprenez vos proches en leur offrant un **coffret cadeau** sur-mesure et original à partir de 50 €, pour toutes occasions : une journée détente, un déjeuner/dîner, une balade à cheval ! Vous choisissez l'offre valable un an & nous vous envoyons le tout dans un joli coffret personnalisable. N'attendez plus, faites (vous) plaisir et découvrez en un clic toutes nos offres sur notre boutique en ligne : <http://www.aubergecavalier.secretbox.fr/bons-cadeaux>

Nous serons ravis d'organiser pour vous au sein de notre hôtel, à l'occasion d'une prochaine fête familiale, une sortie en calèche, en jeep, une visite de manade suivi d'un déjeuner à la plage ou dans l'un de nos salons privés (un salon de 12 personnes et un salon de 22 personnes) ou sur la terrasse du restaurant, ou pourquoi pas, un dîner avec spectacle équestre dans nos propres arènes.

Dear Guests,

*Welcome to Saintes Maries de la Mer and more particularly to the **Auberge Cavalière du Pont des Bannes**.*

*Our restaurants **Le Pont des Bannes & Le Ragondin**, welcome you alternately every day (contact the reception for more information). We put at your disposal on the domain: horses, carriage, 4x4 safari jeep, tennis, SPA and treatments, let yourself be tempted by a visit to the « manade », you will discover the true Camargue life.*

*Surprise your loved ones by offering them a bespoke and original **gift box** from 50 €, for all occasions: a relaxing day, a lunch/dinner, a horse ride! You choose the offer valid one year & we send it all in a nice customizable box. Don't wait any longer, pleasure yourself and discover in one click all our offers on our online shop: <http://www.aubergecavalier.secretbox.fr/bons-cadeaux>*

*We will be delighted to organise for you in our hotel, on the occasion of an upcoming **family party**, a horse-drawn carriage or jeep outing, a manade visit followed by lunch on the beach or in one of our private lounges (a lounge for 12 people and a lounge for 22 people) or on the restaurant terrace, or why not, a dinner with an equestrian show in our own arenas.*

Bon appétit !

Nos entrées / *Our starters*


V - Velouté de butternut, poêlée des bois (C).....	14,00 €
<i>Creamy butternut marrow soup ans mushrooms (C)</i>	
Carpaccio de bœuf Charolais aux noix et copeaux Parmigiano (F).....	14,00 €
<i>Beef carpaccio, walnut and Parmigiano shavings (F)</i>	
V – Croustillants de langoustines à la menthe et Mesclun de jeunes pousses (Cet T).....	16,00 €
<i>Crispy rolls of langoustine and mint, salad (C&T)</i>	

Nos plats / *Our main courses*

V - Bourride de lotte à la Saintoise accompagné de ses croûtons et aïoli (C).....	27,00 €
<i>Provençal Monkfish Bourride (fish stew with aioli) served with crusty bread</i>	
V – Retour de pêche accompagné de son wok de légumes (C).....	28,00 €
<i>Our fishing of the day and vegetables wok (C)</i>	
L'incontournable gardiane de taureau et son riz de Camargue (C) <i>Delicate Camargue bullstew, local with onions and rice (C)</i>	24,00 €
* Filet de bœuf grillé Simmenthal, Déclinaison de légumes racines et jus réduit (C) <i>Simmenthal beef fillet with root vegetables and reduced juice (C)</i>	30,00 €

Nos gourmandises / *Our sweets*

Crèmeux au citron jaune, éclats de meringue, Sorbet fraise et chantilly vanille (F).....	12,00 €
<i>Creamy lemon, meringue chips, strawberry sorbet and whipped cream (F)</i>	
Moelleux au chocolat noir, crème glacée Bourbon (T).....	10,00 €
<i>Dark chocolate fondant and Bourbon ice cream (T)</i>	
Salade de fruits frais et sorbet (F).....	9,00 €
<i>Fresh fruit salad (F)</i>	

 *Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts/ All our dishes are homemade and produced from natural products*

V - Plat végétarien / Suitable for vegetarians

* *Supplément dans le cadre d'une demi-pension : 6,00 € / Supplement in half board menu : € 6,00*

F : servi froid/cold plate **T** : servi tiède/barely warm plate **C** : servi chaud/hot plate