

BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT  
« LE RAGONDIN »

Carte élaborée suivant la saison par notre **Chef Bastien ROSCIGNI** et son équipe

NOS ENTREES / OUR STARTERS

---

Palette de tomates multicolores, Burrata crémeuse et pesto de basilic.....	16,00 €
<i>Multicolored tomatoes, Burrata and basil pesto</i>	
Complicité entre le melon et le jambon Serrano.....	16,00 €
<i>Serrano smoked ham and melon</i>	
Tarte fine façon Pissaladière, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à l'olive noire.....	15,00 €
<i>« Pissaladière », salad and black olive dressing sauce</i>	
Tataki de bœuf mariné et copeaux de légumes croquants.....	18,00 €
<i>Marinated beef tataki and vegetables shavings</i>	



Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts  
*Our dishes are homemade and produced from natural products*

## NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

---

Burger de bœuf Black Angus au Saint Nectaire.....	20,00 €
<i>Black Angus beef burger with Saint Nectaire cheese</i>	
Pain Solène, crème Nordique et saumon mariné façon gravelax.....	20,00 €
<i>Marinated gravelax salmon in Solène bread with Scandinavian cream</i>	
Linguine à la bisque de homard rôti et ses copeaux de parmesan.....	22,50 €
<i>Linguine with roasted lobster bisque and parmesan shavings</i>	
Pavé de taureau de race Camargue grillé au beurre Maitre d'hôtel.....	27,50 €
<i>Grilled bull steak from Camargue with « Maitre d'hôtel » butter</i>	

## NOS FROMAGES / OUR CHEESES

---

Sélection de fromages et fruits secs.....	10,00 €
<i>Cheese plate and dried fruit</i>	

## NOS GOURMANDISES / OUR SWEETS

---

Crèmeux à la vanille et à la fraise.....	11,00 €
<i>Vanilla creamy with strawberry</i>	
Mousse chocolat noir, rose des sables et crème glacée.....	11,00 €
<i>Chocolate mousse, chocolate cornflakes cake and ice cream</i>	
Salade de fruits frais et sorbet.....	10,00 €
<i>Fresh fruit salad and sorbet</i>	

## NOTRE MENU ENFANT / OUR KID MENU

---

FORMULE **ENTREE + PLAT + DESSERT** – 25,00 € / *STARTER + MAIN COURSE + DESSERT* – 25,00€

*Ou / Or*

FORMULE **ENTREE + PLAT** ou **PLAT + DESSERT** – 15,00 € / *STARTER + MAIN COURSE* or *MAIN COURSE + DESSERT* – 15,00 €

## NOS ENTREES / OUR STARTERS

---

Mesclun de jeunes pousses et chèvre chaud / *Salad and goat cheese*

Saucisson de taureau de Camargue / *Camargue bull sausage*

Frito Misto, sauce tartare / *Frito Misto, tartar sauce*

## NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

---

Chicken finger croustillant / *Crispy chicken finger*

Petite pêche du jour / *Fish of the day*

Ribs de porc caramélisé, sauce barbecue / *Caramelized pork ribs, barbecue sauce*

**Accompagnements** : frites, riz ou légumes / **Side order:** *French fries, rice or veggie*

## NOS GOURMANDISES / OUR SWEETS

---

Moelleux au chocolat et crème glacée / *Chocolate fondant and ice cream*

Fraise Melba / *Strawberry Melba*

Salade de fruits à la citronnelle / *Lemongrass fruit salad*