



DOMAINE DE
PANÉRY

MENU

ENTRÉES | *Starters*

TARTARE DE SAINT-JACQUES 18€

Les Saint-Jacques travaillées en tartare puis assaisonnées avec de la fleur de sel, un filet de jus de citron, huile d'olive de Panéry, agrémentées d'un zeste d'agrumes et de baies de goji au cidre sur une larme de coulis de tomates.

Seascalops cuted like a tartare, with some flavored with fleur de sel and lemon juice. Panéry olive oil, lemon zest and goji berry with cider and a little bit of tomato sauce

CROQUANT DE CHÈVRE 14€

Fromage de chèvre dans une pâte, cuit au four, posé sur un lit de salades mélangées, une vinaigrette maison vient marier l'ensemble.

Crispy goat cheese baked, served on a mix salad. Homemade vinaigrette.

VELOUTÉ HOMARDINE 14€

Bisque de Gambas aux pommes de terre, un peu de tomates pour la couleur... quelques fèves, des noisettes torréfiées et gambas rôties en morceaux.

Gambas/Prawns soup and potatoes, some tomatoes for the color ... Fava Beans, roasted nuts and cooked Gambas/prawns

AUBERGINES GRATINÉES 13€

Aubergines en tranches, cuites à la plancha, puis travaillées comme une lasagne avec tomates, parmesan, basilic frais, gratinées au four.

Sliced eggplants, cooked at the grill. Then baked like a lasagna with tomatoes, parmigiano, fresh basilic

CARPACCIO DE BOEUF 16€

Bœuf Charolais en fines tranches, des tagliatelles de courgettes assaisonnées au jus de citron et huile d'olive Panéry, quelques pétales d'oignons de Vers très doux et des copeaux de parmesan.

Thin slice of Charolais beef, zucchini tagliatelle, dash of lemon, Panéry olive oil and few Vers onion petals, parmigiano

PLATS | *Main courses*

CALAMAR À LA PLANCHA 20€

Le calamar cuisson rapide à la plancha, arrosé d'une sauce vierge aux olives et accompagné avec des légumes du Jardin d'Alix

Snacked squid, virgin sauce with olives, vegetable from Alix Garden

SMASHED BURGER DE VEAU 21€

La viande préparée par notre boucher Mickael à Uzès

Cuite à la plancha, cheddar fumé, compote d'oignons de Vers, salade et tomates, servi avec frites

Fresh meat from our butcher Mickael in Uzès. Cooked on grill, smoked cheddar, onion stew from Vers, salad and tomatoes, french fries

CARPACCIO COMPLETO 23€

Fines tranches de bœuf charolais, servi tiède avec ses penne gorgonzola

Pour les gourmands

Thin slices of charolais beef, served warm with penne gorgonzola

TARTARE DE BOEUF 21€

Le tartare revisité façon Panéry, une découverte
Homemade Panéry style

PLANCHA DE LÉGUMES 16€

Assiette végétarienne, légumes de saison du jardin d'Alix grillées puis marinées maison

Veggie plate with seasonal vegetables from Alix garden, grilled and homemade marinated



DOMAINE DE
PANÉRY

FROMAGES | CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

Cheese plate

DESSERTS

PANNA COTTA À LA LAVANDE ET PÊCHES

Panna cotta lavender and peaches

8€

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

Two chocolate mousse

8€

**PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON,
GLACE À L'HUILE D'OLIVE PANÉRY**

Pavlova seasonal fruits, ice cream flavored with Panéry olive oil

8€

TIRAMICHOUX

8€



DOMAINE DE
PANÉRY

BOISSONS | DRINKS

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN, SAN PELLEGRINO 100 cl	5,50€
EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 cl	4,00€

LES COCKTAILS

SPRITZ	10,00€
GIN BOMBAYTONIC	10,00€
JACQUELINE (vin blanc, limonade, grenadine)	8,00€

LES APÉRITIFS

RICARD, MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET	3,50€
KIR (cassis, pêche, châtaigne ou framboise)	4,00€
KIR ROYAL	7,00€

**LES JUS DE FRUITS
« ALAIN MILLIAT »**

LES FRUITS ROUGES (fraise, framboise, myrtilles sauvages et tomate) 33 cl	7,50€
LES FRUITS JAUNES (abricot, pêche de vignes, poire williams, pomme cox's) 33 cl	7,50€

LES INFUSIONS GLACÉES BIO

PECHE-VERVEINE ou MANDARINE-FLEUR D'ORANGER 25 cl	5,50€
---	-------

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, DIABOLO, SCHWEPPE'S GINGER ALE, SCHWEPPE'S TONIC HIBISCUS	4,00€
LIMONADE ARTISANALE GINGEMBRE	5,00€

**LES BIÈRES ARTISANALES
« LA BARBAUDE »**

BLONDE 25 cl	5,00€
BLANCHE, IPA, STOUT 25 cl	6,00€

CIDRE

CIDRE - SEMI-SEC ALLAIN MILLIAT 25 cl	5,50€
--	-------

LES VINS DU DOMAINE DE PANÉRY

LES ROUGES

LA GLACIÈRE - IGP Cévennes, 75cl	24,50€
Au verre 12cl	6,00€
LA GARUSTE - AOP Côtes du Rhône, 75cl	27,00€
Au verre 12cl	7,00€
LA MADONE - AOP Duché d'Uzès, 75cl	32,50€

LES BLANCS

LA GLACIÈRE - IGP Côteaux du Pont-du-Gard, 75cl	24,50€
Au verre 12cl	5,00€
LA GARUSTE - AOP Côtes du Rhône, 75 cl	27,00€
Au verre 12cl	6,00€
LA MADONE - IGP Pays d'Oc, 75cl	34,00€

LES ROSÉS

LA GARUSTE - AOP Côtes du Rhône	24,00€
Au verre 12cl	4,00€
LA MADONE - AOP Duché d'Uzès	28,50€
Au verre 12cl	5,00€

LES CHAMPAGNES

BRUTS

POMMERY 75cl	70,00€
MARGUERITE GUYOT 75cl	90,00€

BLANCS DE BLANCS

POMMERY APANAGE 75cl	120,00€
MARGUERITE GUYOT 75cl	150,00€

ROSÉS

POMMERY 75cl	70,00€
MARGUERITE GUYOT 75cl	90,00€

CHAMPAGNES AU VERRES

POMMERY BRUT 12cl	10,00€
POMMERY ROSÉ 12cl	10,00€

DIGESTIFS

GET 27, LIMONCELLO, CHARTREUSE VERTE ET JAUNE, SCOTCH, COGNAC XO, RHUM, VERVEINE	10,00€
---	--------



DOMAINE / DE
PANÉRY

MENU BRUNCH

Formule à 45€ par personne

1 boisson chaude au choix, thé ou café

Libre service :

viennoiseries,
cakes,
biscuits maison,
pains frais,
confitures,
fruits de saison.

1 jus de fruit au choix de la gamme Alain Millat

ou

1 jus de fruit frais centrifugé

LE DETOX : Pomme, citron vert, céleri branche, gingembre

LE VITAMINE : Orange, citron jaune, carotte

et

un verre de vin du domaine

blanc, rouge ou rosé

La farandole de produits locaux de saison

{Produits variables, charcuteries, fromages, tapas salés}

Œufs au choix

Bénédictine (la spécialité du chef),

Florentine,

À la provençale,

Brouillés ou au plat

1 plat chaud

Saucisse et Gambas au Brasero et écrasé de pomme de terre

1 dessert au choix

Pancakes, fruits rouges, sirop d'érable

ou

Fromage blanc, Granola maison et fruits