



LES TERRASSES

PONT DU GARD

Offrez-vous un moment suspendu dans une atmosphère hors du temps, avec une vue imprenable sur l'un des plus beaux monuments de l'Empire Romain.

Découvrez une carte gourmande, imaginée par notre Chef autour des plus beaux produits de notre région.

Fidèles aux convictions qui nous animent depuis toujours, nous avons pensé une offre mettant en valeur des produits locaux et majoritairement bio.

Pascal Flaman, l'agriculteur qui fournit depuis de nombreuses années les plus belles tables de la région, a décidé d'intégrer le club, qui partage les mêmes valeurs que lui : savoir-faire, passion, promotion d'une agriculture raisonnée et culture du bien manger.

The Social Club devient un des premiers groupes de restauration en France en quasi autosuffisance raisonnée & AB sur ses fruits et légumes.

À toute heure de la journée, profitez d'instantanés gourmands sous le soleil sur notre terrasse ou confortablement installé dans l'un de nos chaleureux salons intérieurs.

Bienvenue aux Terrasses !

Suivez Nous



Ouvert tous les jours au déjeuner de 12h à 14h30

Goûter et boissons tous les samedis et dimanches de 14h30 à 17h30



Militant du Goût



Maître
restaurateur



Qualité
Tourisme

Vins Roses 75cl

Sol & Rive

IGP Côteaux du Pont du Gard, 2023 **28€**

Le verre 12cl **6€**

Domaine la Tour de Gaigne, Duché d'Uzès Bio

AOP Duché d'Uzès, 2023 **32€**

Le verre 12cl **7€**

Héritage du Pic Saint Loup Bio,

AOC Pic Saint Loup, 2023 **42€**

Le verre 12cl **8€**

Roc d'Anglade,

IGP du Gard, 2023 **49€**

Vins Blancs 75cl

Mourgues du Grès, Terre d'Argence Bio,

IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **40€**

Mas du Chêne, Les Copines Adorent Bio,

IGP Gard, 2023 **32€**

Le verre 12cl **7€**

Mas du Chêne, Marche Avant,

IGP Gard, 2022 **38€**

Le verre 12cl **8€**

Mas du Chêne, Amphore,

IGP Gard, 2020 **64€**

Domaine la Tour de Gaigne, Duché d'Uzès Bio,

AOP Duché d'Uzès, 2023 **34€**

Le verre 12cl **7€**

Domaine Olivier Pithon, Lais Bio,

IGP Côtes Catalanes, 2023 **49€**

Clos Marie, Cuvée Manon Bio,

AOC Languedoc, 2023 **45€**

Mas du Chêne, Recouvre-le de lumière,

Vin de France, 2020 **70€**

Mas des Tourelles, Turricalae,

Vin Romain, **40€**

Le verre 12cl **7€**

Cocktails & Mocktails

Mojito Fraise ou Passion **10€**

London ou Moscow Mule

(Gin ou Vodka, citron vert, french ginger beer) **10€**

Gin tonic à la Provençale (Gin, tonic, romarin, baies roses) **10€**

Apérol Spritz (Apérol, prosecco, perrier) **10€**

Cocktail Création **10€**

Virgin Mojito Fraise ou Passion - *sans alcool* **8€**

Mocktail Création - *sans alcool* **8€**

Aperitifs & digestifs

Pastis, Ricard 2cl **4€**

Martini Rosso, Martini Bianco 6cl **4,50€**

Get 27, Get 31 4cl **7€**

Amaretto 4cl **8€**

Kir vin blanc 12cl **7€**

Kir royal 12cl (cassis, mûre, pêche) **10€**

Cognac ABK6 4cl **10€**

Soierie de Rivesaltes, Ambré 12cl **10€**

Poire Williams 4cl **9€**

Liqueurs artisanales

L'harmonieux (Melon-Coriandre) 4cl **9€**

L'harmonieux (Menthe molène) 4cl **9€**

Rhums

Havana Club 7 ans d'âge 4cl **8€**

Diplomatico reserva 4cl **10€**

Don papa Baroko, rhum vieux 4cl **12€**

Gins

Bombay Gin 4cl **8€**

Gin de méditerranée Blue Denim 4cl **12€**

Whiskies

Chivas 12 ans d'âge 4cl **8€**

Bellevoie finition Sauternes 4cl **10€**

Bellevoie finition Grand Cru 4cl **12€**

Vodkas

Greygoose 4cl **10€**

La French, premium vodka 4cl **12€**

Entrées

Le cèpe 10€

En velouté, crémeux de noisettes
Cepe mushrooms soup, hazelnut cream

Le poireau 10€

En tarte fine au Saint-Nectaire, cumin et magret fumé
Leek tart, Saint Nectaire cheese and smoked duck

Le potimarron 10€

Panna cotta de potimarron, coulis de chou rouge,
granola salé
Pumpkin pana cotta, red cabbage coulis, savory granola

Plats

La pintade, 23€

Suprême rôti, sauce aux morilles séchées
Roasted Guinea Fowl and morels sauce

Le bœuf, 24€

Pavé de Faux-filet marqué au grill,
Sauce au vin rouge et chocolat
Grilled beef steak, chocolate and red wine sauce

Le butternut, 21€

Rigatoni à la crème de butternut,
Fourme d'Ambert
Rigatoni with butternut cream, Fourme d'Ambert

- Accompagnement au choix -

Purée de pommes de terre à la fleur de sel de Camargue
Mashed potatoes

Lentilles vertes aux petits légumes
Green lentils

Polenta crémeuse aux herbes de garrigue
Creamy polenta with "garrigue" herbs

Salade roquette
Green salad

Accompagnement supplémentaire **5€**

La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix en € - Taxes et service compris
La Maison n'accepte pas les chèques
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte tickets restaurant

A partager

La planche apéritive, 18€

Tomme, Saucisse perche, Terrine de campagne,
Cabécou et Cornichons
Tomme cheese, dry-ham sausage, terrine, Cabécou and pickles

Desserts

La pavlova, 9€

Crème de marron, meringue et chantilly
Chestnut cream, meringue and whipped cream

Le chocolat, 9€

Monté en mousse,
Huile d'olive du Moulin Paradis et fleur de sel de Camargue
Chocolate mousse, olive oil and Camargue salt

Menus à la carte

Tous les jours au déjeuner - Everyday for lunch
A composer parmi les entrées, plats & desserts ou
fromages
de la carte

Entrée ou Dessert+ Plat + Accompagnement **29€**

Entrée + Plat + Accompagnement+ Dessert **35€**

Menus du jour

Tous les jours au déjeuner - Everyday for lunch

Voir ardoise du jour

Entrée ou Dessert + Plat **21€**

Entrée + Plat + Dessert **25€**

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans - **12€**

Sirop à l'eau - *Water syrup*

Faux-filet de bœuf et purée de pommes de terre
Grilled beef steak, mashed potatoes

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix en € - Taxes et service compris
La Maison n'accepte pas les chèques
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte tickets restaurant

Eaux Minérales

Perrier 33cl **3,50€**

Vittel, Perrier 50cl **4,50€**

Vittel, Perrier 100cl **7€**

Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Zero 33cl **4€**

Fanta, Sprite, Orangina 25cl **4€**

Tropico Tropical 25cl, Fuze Tea pêche 25cl **4€**

Schweppes Tonic 25cl **4€**

Jus de fruits Bio – Jus de Rêve 25cl **5€**

Diabolo 25cl **5,50€**, limonade artisanale 25cl **5€**

Sirop à l'eau 33cl **3€**

Bieres Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool **5€**

Bière BIO artisanale, la brasserie des Garrigues 33cl **6€**

(la blonde, la blanche, la IPA, l'ambrée)

Boissons Chaudes

Café expresso, americano **3€**

Café noisette **3,20€**

Double expresso **4,50€**

Chocolat Chaud, Capuccino, Café crème **5€**

Café ou chocolat viennois **5,50€**

Thés et infusions **3,50€**

Irish Coffee (ou French, Russian, Jamaican, Liqueur de Vanille) **10€**

Grog miel, rhum et cannelle **7€**

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl **10€**

Champagne Cuvée Royale Brut 75cl **65€**

Champagne Cuvée Royale Brut 150cl **130€**

Champagne Blanc de Blancs 75cl **80€**

Champagne Cuvée Royale Brut Rosé 75cl **80€**

Champagne Cuvée Royale Blancs de Noirs 75cl **120€**

Champagne Brut Cuvée Joséphine 2008 75cl **170€**

Vins Rouges 75cl

Domaine Kreydenweiss, Les Grimaudes Bio, IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 **36€**

Clos des Boutes, Le Pluriel Bio, AOP Costières de Nîmes, 2022 **32€**

Cuvée 24, Duché d'Uzès Bio, AOP Duché d'Uzès, 2021 **40€**

Mas du Chêne, Soufre Qui Peut, IGP Gard, 2022 **37€**
Le verre 12cl **8€**

Mas du Chêne, Pinot Chio Bio, IGP Gard, 2023 **34€**
Le verre 12cl **7€**

Mas du Chêne, Amphore, IGP Gard, 2018 **64€**

Canet Valette, Une et Mille Nuits Bio, AOP Saint Chinian, 2022 **44€**

Domaine des Grecaux, cuvée Terra Solis Bio, AOP Terrasses du Larzac, 2021 **38€**

Mas Bruguière, La Grenadière Bio, AOP Pic Saint Loup, 2021 **75€**

Héritage du Pic Saint Loup, Tour de Pierres Bio, AOC Pic Saint Loup, 2022 **42€**

Domaine la tour de Gaigne, Sans sulfites, IGP Cévennes, 2023 **30€**

Bardi D'Alquier, Les Premières, AOC Faugères, 2021 **49€**

Mas des Tourelles, Mulsum, Vin Romain, **40€**
Le verre 12cl **7€**