



LA CARTE

Pensez à suivre l'actualité de votre
Restaurant le 711 sur les réseaux sociaux



MENU 23,00€

LES ENTRÉES

Charlotte d'aubergines et basilic,
Pesto de roquette, chips de coppa

Ou

Tiramisu de cabillaud citrons confits
Tomates séchées et poudre de corail

LES PLATS

Suprême de pintade aux pêches
Petit épeautre aux graines de tournesol
Légumes grillés

Ou

Pavé de lingue bleu grillé sauce vierge
Écrasé de pomme de terre au chorizo
légumes grillés

DESSERT AU CHOIX

MENU 29,00€

LES ENTRÉES

Tartare de truite de l'Ardèche, avocat et fleurs
estivale

Ou

Carpaccio de canard style Tataki (mi-cuit)
Bouquet d'herbes vivaces

LES PLATS

Punta de porc noir ibérique sauce du chef

Mousseline de carottes

Churros de pommes de terre

Ou

Brochette de noix st jacques et gambas marinées

Jus de crustacés

Risotto de riz rouge camarguais aux herbes fraîches

Pois gourmands

DESSERT AU CHOIX

MENU VÉGÉTARIEN 19,00€

ENTRÉE

Charlotte d'aubergines et
basilic, Pesto de roquette

PLAT

Risotto de riz rouge camarguais aux
herbes fraîches
Légumes grillés

DESSERT AU CHOIX

SUGGESTIONS

Nous vous informons que tous plats chauds en direct nécessite 30 minutes d'attente, merci de votre compréhension

Magret de canard rôti en portefeuille sauce aux champignons 21€

Filet de bœuf snacké sauce du chef 23€

Filet de bœuf snacké sauce du chef façon Rossini 26€

Tranche de foie gras poêlé

Tartare de bœuf préparé à la thaï, frites maison, mesclun 17€

Coriandre, gingembre, menthe, basilic thaï, noix de cajou, sauce soja, sésames

Burger le 711 frites maison, mesclun 18€

Pain brasserie, fromage de chèvre, compotée d'oignons des Cévennes, lard grillé

Salade cévenole 14€

Salade, fromage de chèvre pané, lard grillé, pomme granny smith, légumes
croquants

L'assiette du Patron 18€

Burrata de chèvre, tomates fraîches et légumes grillés marinés, pesto de roquette
et charcuterie

Assiette de frites maison 3€

Salade verte 2€

MENU ENFANT 12€

Steack haché

ou

Fish and Chips

Accompagnement au choix :

Frite Maison / Pâtes / Légumes

Moelleux chocolat

ou

2 boules de glace

FROMAGES & DESSERTS 7€

(INCLUS DANS CHAQUE MENU)

Boule de fromage de chèvre pané, chutney de granny smith,
mesclun à l'huile de noix

Fromage de chèvre entier mesclun à l'huile de noix

Pavlova sorbet mangue & framboises fraîches, légèreté
verveine citron

Moelleux chocolat glace macadamia.

Profiteroles vanille bourbon, sauce caramel beurre salé.

Pêche pochée & sorbet cassis.

Trio de boules de glace au choix, coulis et crème montée

Glaces au choix :

Vanille Bourbon, Chocolat suisse, Macadamia dulce de leche, fraise

Sorbet Citron, Sorbet cassis, Sorbet mangue.

Coulis au choix :

Chocolat, caramel beurre salé, fruits rouges

BLANC		75cl	50cl	Verre
Domaine La Croix Gratiot	AOC Picpoul de Pinet	18.00€		
Domaine Paul Mas	Viognier Le Pioch IGP Pays d'OC	17.00€		5.00€
Domaine Caizargue	Les Tisserands IGP Pays d'OC	17.00€		
Domaine de Brunet	Roc blanc Saint Guilhem le Désert	18.00€		
Domaine In Vinhys	Pensée Sauvage IGP Cote de Thau Sauvignon	20.00€		
Le B Cauviac	Pays d'Oc IGP	20.00€		
Terre Salée	Vin de Pays des Coteaux de Pérignan	50.00€		
ROSE		75cl	50cl	Verre
Domaine des Arnasseaux	Perle de gris des Cévennes IGP	18.00€		
Domaine Salle de Gour	Cuvée du plaisir gris IGP Cévennes	16.00€	12.50€	5.00€
Château Puech Haut	Rosé AOP Coteaux du Languedoc	25.00€		
Château Bas d'Aumelas	AOP Languedoc	25.00€		
Domaine du Pin	Rosé cuvée Maé IGP Saint Guilhem le Désert	20.00€		
ROUGE		75cl	50cl	Verre
Salle de Gour	IGP Cévennes	19.50€		
Domaine de Sauzet	Yin Yang IGP Pays d'OC	22.00€		5.00€
Domaine Aigues Belles	Pays d'OC	26.00€		
Domaine de Brunet	Vin d'une nuit IGP Pays d'OC	20.00€		
Domaine du Pin	La Calade IGP Pays d'OC	23.00€		
Château de Lascaux	Cuvée Carra bio AOP Pic Saint Loup	25.00€		
Domaine Lacoste Moynier	Tradition AOP Coteaux du Languedoc	18.00€		5.00€
Château Paul Mas	Cols des mûres AOP Languedoc	29.00€		
Domaine de Coursac	Languedoc Les garriguettes	22.00€		
Domaine des Olivedes	AOP Terrasses du Larzac	28.00€		
Domaine de Cauviac	IGP Pays d'oc	20.00€		
Domaine Terres 2 Sources	AOP Languedoc	20.00€	12.50€	
Domaine de Blancardy	IGP Pays d'Oc	20.00€		
VIN DE PAYS		25Cl	50Cl	1L
Pichet : Blanc – Rouge – Rosé		5.00€	10.00€	15.00€
Verre de Vin de Pays				3.00€



711, Avenue du Mont Aigoual - 34190 GANGES

APERITIFS

Bière pression 15cl _____	2.20€
Bière pression 25cl _____	3.00€
Bière pression 50cl _____	5.00€
Bière Bouteille _____	5.00€
Bière Artisanale _____	5.00€
Pastis, Ricard _____	3.00€
Martini, Suze, Muscat, Porto 4cl _____	3.00€
Kir Cassis / Châtaigne _____	3.00€
Kir Royal _____	7.00€
Coupe de Champagne _____	6.00€

SOFTS

Sirop _____	1.80€
Diabolo _____	3.00€
Coca-Cola 33cl _____	3.00€
Coca-Cola zéro 33cl _____	3.00€
Orangina 25cl _____	3.00€
Ice-Tea 25cl _____	3.00€
Jus de Fruit 20cl _____	3.00€
Limonade 33cl _____	3.00€
Perrier 33cl _____	3.00€

- -

CHAMPAGNES

Champagne Bernard Lonclas - Sélection Brut _____	39.00€
Champagne Ruinard - Brut Blanc _____	85.00€

COCKTAIL

Purple 711 : <i>Sirop de violette, Malibu, Champagne</i>	7.00€
Mojito : <i>Rhum, Citron vert, Limo, Menthe</i>	7.00€
Caïpirinha : <i>Cachaça, Sucre Blanc, Citron vert</i>	7.00€
Irish coffee : <i>Café, de sucre, Whisky, Crème</i>	8.00€

BOISSON CHAUDE

Café / Décaféiné _____	2.00€
Café / Déca Allongé _____	2.00€
Thé / Infusion _____	3.00€
Café ou Thé Gourmand _____	7.50€

DIGESTIFS

Gin, Get27, Vodka, Poire 4cl _____	5.00€
Rhum supérieur au choix 4cl _____	6.00€
Whisky Jack Daniels _____	6.00€
Cognac _____	6.00€

