

Des instants
Bucoliques & Gourmands



04.66.64.09.93

lestablesdelafontaine.com

9 quai Georges Clemenceau 30900 Nîmes



les tables de la fontaine nîmes

BOISSONS CHAUDES

Les cafés

Café ou déca	1.80 €
Noisette	1.95 €
Verre de lait	2.00 €
Grand crème	2.80 €
Cappuccino	3.50 €
Café viennois (chantilly)	3.60 €
Café frappé	4.00 €
Café frappé latté	4.00 €
Irish coffee - 12cl	7.00 €
Café gourmand	9.00 €

Les douceurs chocolatées

Chocolat chaud tradition	4.00 €
Chocolat chaud viennois (chantilly)	4.30 €
Mokaccino (chocolat chaud crémeux au café)	4.50 €

Les thés classiques

Thés bio (Noir Earl Grey Vert menthe Vert jasmin Darjeeling Sencha)	3.50 €
Tisanes bio (Rooibos Tilleul Verveine Verveine/menthe)	3.50 €

Notre sélection de thés

« Sous le cocotier » (rooibos (sans théine) exotique et doux à la noix de coco et aux notes cacaotées).	4.00 €
« Sous l'orange » (thé Darjeeling indien élégant, parfumé à la fleur d'orange).	4.00 €
« Sous l'abricotier » (thé blanc délicat à la pêche et à l'abricot).	4.20 €
« Sous le cerisier » (thé vert Sencha du Japon floral et sucré parfumé à la cerise et aux baies roses).	4.20 €
« Indie Chaï » (thé indien infusé dans du lait).	4.50 €
« Thé gourmand » (thé au choix et mignardises).	9.00 €

Supplément lait ou tranche de citron : 0,30€

BOISSONS FRAICHES

Les softs

Ice Tea pêche - 25cl Oasis tropical - 33cl Diabolo - 25cl Perrier - 33cl Orangina - 25cl Schweppes Tonic - 25cl Schweppes Agrumes - 25cl Coca Cola Normal ou Zéro - 33cl	3.50 €
--	--------

Les sirops

Grenadine Menthe Citron jaune PAC Pêche Orgeat Fraise Cassis Violette	2.50 €
---	--------

Les jus de fruit

Orange | ACE | Ananas | Abricot | Pomme | Tomate | 3.50 €

Les jus de fruit frais (le matin jusqu'à 11h)

Citron pressé	2.50 €
Orange pressée	3.00 €

Les thés givrés maison

« Cool litchis » (thé infusé aux litchis, framboises fraîches)	4.50 €
« Mojithé » (thé infusé au citron, menthe fraîche, tranche de citron)	

Les eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles	
- 50cl	3.20 €
- 1L	4.80 €
- 25cl (Vittel)	2.50 €

De 15h à 19h :
Les eaux minérales Vittel, San Pellegrino et Perrier fines bulles 50cl sont au prix de 5,50€

Supplément sirop ou tranche de citron : 0,30€

COCKTAILS

Les cocktails sans alcool

« Virgin Mojito » (citron, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse)	8.00 €
« Lambada » (jus passion, jus ananas, citron, vanille)	
« Golden Dreams » (jus cranberry, jus passion, jus pomme, menthe fraîche et framboises fraîches)	

Nos cocktails maison

Apérol Spritz ou Apérol Saint-Germain (apérol ou saint-germain, prosecco, eau gazeuse)	8.00 €
Gin Tonic	8.00 €
Cuba Libre (rhum ambré Havana especial, coca, citron vert)	9.00 €
Mojito Classique (rhum blanc Havana, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse)	9.00 €
Mojito Framboise / Passion / Cranberry / Saint-Germain / Gingembre	10.00 €
Pina Colada (rhum Havana, jus ananas, jus passion, crème de coco caraïbes)	10.00 €
Cosmopolitan (vodka, cointreau, jus cranberry, citron, sucre)	10.00 €
Margarita (téquila, cointreau, jus de citron, sucre)	10.00 €
« Bakoua » (rhum Havana, jus ananas, jus passion, citron, sirop vanille)	12.00 €

BIERES

Pressions	25cl	Pinte 50cl
Stella Artois 4.8°	3.00 €	5.50 €
Bière du moment	4.20 €	7.50 €
Hoegaarden blanche 4.8°	4.20 €	7.50 €
Panaché	3.10 €	5.50 €
Monaco	3.30 €	6.00 €
Bouteille		
Jupiler sans alcool	3.00 €	

Supplément sirop ou tranche de citron : 0,30€

APERITIFS

Pastis 51 - 3cl	3.00 €
Ricard - 3c	3.00 €
Muscat de Rivesaltes - 8cl	5.00 €
Porto rouge - 8cl	5.00 €
Blanc Moelleux « Folle et Douce » Valcombe - 12cl	5.00 €
Martini blanc ou Martini rouge - 6cl	5.00 €
Suze - 6cl	5.00 €
Tequila Olmeca - 4cl	6.00 €
Kir vin blanc - 9cl	6.00 €
Rhum blanc Havana 3 años - 4cl	6.00 €
Rhum ambré Havana especial - 4cl	7.00 €
Whisky Jack Daniel's - 4cl	7.00 €
Whisky Aberlour Single malt 10 ans - 4cl	8.00 €
Coupe de champagne N. Feuillate brut - 16cl	9.00 €

CARTE DES VINS

Les blancs	12cl	50cl	75cl
Pichet IGT Gard « basile »			
Château de Valcombe	3.50 €	9.50 €	14.00 €
Château de Valcombe tradition.....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Alpilles Domaine de Valdition			
(vin biologique).....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Domaine enclos de la chance			
« Les Aiguillettes ».....	4.50 €		22.00 €
Chardonnay Domaine			
du Grand Chemin.....	4.50 €		24.00 €
Château Mourgues du Grès			
« Galets dorés » (vin biologique).....	5.00 €	17.00 €	25.00 €
Costières de Nîmes Mas			
Mellet Blanc (vin biologique).....	5.00 €		25.00 €
« Opus One » Doux natura Blanc.....	5.00 €		25.00 €
Blanc Moelleux « Folle et douce ».....	5.00 €		25.00 €

Les rosés

	12cl	50cl	75cl
Pichet IGT Gard « basile »			
Château de Valcombe	3.50 €	9.50 €	14.00 €
Château de Valcombe pastel.....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Alpilles Domaine de Valdition			
(vin biologique).....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Domaine enclos de la chance			
« Les Aiguillettes ».....	4.50 €		22.00 €
IGP Sable de Camargue domaine			
Le Pive « GRIS » (vin biologique).....	4.50 €		25.00 €
Château Mourgues du Grès			
« Galets rosés » (vin biologique).....	5.00 €	17.00 €	25.00 €
AOP Costières de Nîmes « Lilly			
Rose » Mas Mellet (vin biologique).....	5.00 €		25.00 €

Les rouges

	12cl	50cl	75cl
Château de Valcombe tradition.....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Alpilles Domaine de Valdition			
(vin biologique).....	4.50 €	15.00 €	22.00 €
AOP Languedoc Mas d'Escatte			
Rouge « tradition » (vin biologique).....	4.50 €		22.00 €
Château Mourgues du Grès			
« Galets Rouges ».....	5.00 €	17.00 €	25.00 €
AOP Costières de Nîmes « Finesse »			
Mas Mellet rouge (vin biologique).....	5.00 €		25.00 €
Pic Saint Loup	5.00 €		25.00 €

Le champagne

	La coupe	75cl
Nicolas Feuillates	9.00 €	40.00 €

DIGESTIFS

Les digestifs	7.00 €
Get 27 Limoncello Baileys Cognac Calvados Poire	



COTE BRASSERIE

A grignoter : Les dinettes de la Fontaine

Frites et ketchup « tout maison »	5.00 €
Les «Tartinades » (tapenade noire, poivrons marinés et caviar d'aubergine vanillé).....	8.00 €
Brandade gratinée et petits pâtes nîmois.....	9.00 €
Crevettes panées Panko (6 pièces).....	9.00 €
Duo de poulet croustillant et minis brochettes de canard (sauce aux abricots moelleux et sauge).....	12.00 €
Planche charcuterie-fromage.....	14.00 €

Le plateau « dinettes » à partager.....32.00 €

Olives vertes + Tapenade noire
+ Caviar d'aubergine vanillé
+ Poivrons marinés + Crevettes panées Panko
+ Brandade gratinée + Petits pâtes nîmois à la brandade + Brochettes de canard + Crudités
+ Planche de charcuterie-fromage

Notre chef vous propose...

Plat du jour maison 13€

ou

Plat du jour + dessert du moment 16€

ou

Plat du jour + café/ thé gourmand 19€

uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jour férié)

Nos plats à la carte

Les tomates anciennes et Mozzarella di Buffala

accompagnées de parmesan et pistou.....14.00 €

« Notre salade César »

cœurs de salade iceberg, anchois, parmesan, poulet Panko, râpé de mimosa, croûtons.....15.00 €

« Notre salade en fraîcheur »

melon, pastèque, jambon cru, tomate cerise, allumettes sésame pavot, salade mesclun.....16.00 €

Le Gratiné de Brandade

chapelure panko, salade.....15.00 €

Le Burger végétarien

pavé de légumes, légumes marinés, fromage aux herbes fraîches et citron, frites maison, salade...18.00 €

Le Burger de Bœuf Charolais - 150g

pain maison, sauce BBQ, oignons confits, cheddar mature, frites maison, salade.....18.00 €

Le Burger double steak - 300g.....22.00 €

Le Magret de canard entier - 300g/350g

sauce aux abricots moelleux et sauge, frites maison, salade.....19.00 €

Les Filets de Bar (selon arrivage)

tian de légumes, semoule agrumes, sauce façon «Aioli».....21.00 €

La Dorade Royale (selon arrivage)

mousseline de patate douce au combava et sauce vierge.....21.00 €

La Côte de Toro - 350/400g

beurre façon maître d'hôtel, frites maison, salade....23.00 €

Le Fromage

pélardon des Cévennes affiné par Mr Vergne MOF 2019, miel, noix.....6.00 €

Menu enfants (pour les - de 12 ans)

12.00 €

1 boisson au choix*
+
Steak haché charolais
ou Croustillants de poisson maison
+
Frites et ketchup maison
+
1 boule de glace ou crêpe au sucre / nutella
*sirop, perrier, limonade, coca, jus d'ananas ou jus de pomme

DESSERTS MAISON

Notre chef pâtissier vous propose...

Le dessert du moment	4.00 €
L'entremet aux 3 chocolats	5.00 €
La tarte meringuée rhubarbe et fraise	5.50 €
La mousse framboise et biscuit coco	5.50 €

GLACES & SORBETS



2.50 €



5.00 €



6.00 €

Supplément coulis chocolat, caramel, fraise 0.50 €
Supplément chantilly maison 1.00 €

Composez votre glace selon vos envies !

Les glaces

Vanille Bourbon | Chocolat Noir | Café Espresso |
Caramel Beurre Salé | Nuty | Crème de Marron |
Menthe Fraîche et Chocolat | Pistache | Réglisse |
Rhum-Raisins | Stracciatella | Barbe à papa |

Les sorbets

Citron Vert | Fraise Mara des bois | Fruit de la passion |
Framboise | Poire | Noix de Coco | Pêche | Cassis |



Les coupes glacées

Dame Blanche

(3b vanille, chantilly maison, coulis de chocolat, amandes effilées). 7.00 €

Café Liegeois

(1b vanille, 2b café, café chaud, chantilly maison, cacao). 7.50 €

Chocolat Liegeois

(1b vanille, 2b chocolat, chocolat chaud, chantilly maison, cacao). 7.50 €

Ardéchoise

(2b vanille, 1b crème de marron, crème de marron, chantilly maison, coulis de chocolat, meringue maison). 8.00 €

Framboise Melba

(1b vanille, 2b framboise, framboises fraîches, chantilly maison, coulis de fraise). 8.50 €

Banana Split

(1b vanille, 1b fraise, 1b chocolat, banane fraîche, chantilly maison, coulis de chocolat, amandes effilées). 8.50 €

Colonel

(3b citron, vodka). 9.00 €

CREPES

Les crêpes simples

Nature	2.50 €
Sucre	3.00 €
Sucre & Citron	3.50 €
Beurre & Sucre	3.50 €
Nutella	3.50 €
Sauce chocolat	3.50 €
Marron	3.50 €
Confiture : Abricot / Fraise / Framboise	3.50 €
Miel	3.50 €
Caramel beurre salé	4.00 €

Les crêpes gourmandes

Grand Marnier

(sucre, grand marnier). 5.00 €

Banana

(nutella, banane, chantilly maison, amandes effilées). 6.50 €

Framboisine

(confiture de framboise, 1b framboise, framboises fraîches, chantilly maison, coulis de fraise). 7.00 €

Nuty

(nutella, 1b nuty, chantilly maison, amandes effilées). 7.00 €

Suppléments :
coulis chocolat, caramel ou fraise 0.50€,
chantilly maison 1.00€,
1 boule de glace 2.50€

