

### **Les Cocktails** (12,5cl au moins)

Mojito classic (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne)	7.00 €
Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne)	8.00 €
Virgin Mojito (soda, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne)	5.00 €
Margarita (Téquila, triple sec, jus de citron)	7.00 €
Américano	6.00 €
Rosé Pamplemousse vin rosé d'Uzès & crème de pamplemousse	3.50 €

### **Les apéritifs**

Kir au vin blanc du Pays d'Oc, cassis, mûre, pêche, fraise des bois, pamplemousse 12cl	3.00 €
Pastis 51, Ricard 3cl, Martini Rosso, Bianco 5cl	4.00 €
Gin Beefeater, Vodka Zubrowka, Rhum Clement 5cl	6.00 €
Tariquet 1 <sup>ère</sup> grives 12cl	5.00 €
Coupe de Champagne Pol Roger , Kir Royal 10cl	8.00 €
J & B, Jameson, Jack Daniel's	6.00 €
Johnnie Walker black 12 ans, Balantines 12 ans	7.00 €
Lagavulin, Oban, Talisker, Dalwhinnie, Macalan, Glenkinchie, Craganmore	9.00 €

### **Les softs & jus de fruits**

Coca cola, coca cola light, Perrier 33cl	3.00 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea pêche, limonade 25cl	3.00 €
Ananas, orange, abricot, pomme & tomate (25cl)	3.00 €

<b>Les eaux minérales</b> Vittel, Eau de Perrier 100cl	5.00 €
Vittel, eau de Perrier 50cl	3.50 €
Vittel sirop (menthe, fraise, grenadine, citron) 50cl	3.50 €

**Bière pression** Heineken 25 cl 3.00 €

**Bière artisanale Nîmoise** blonde ou blanche 25 cl 5.00 €

## **Pour commencer...**

Salade d'endives au Roquefort	<b>6.00 €</b>
Lentilles vertes du Puy & magret séché à l'échalote & huile de noix	<b>7.00 €</b>
Velouté de topinambour à la noisette	<b>8.00 €</b>
Soupe à l'oignon, son fromage râpé & ses croutons	<b>7.00 €</b>
Œuf poché en Meurette	<b>8.00 €</b>

## **et aussi à base de truffe (Mélano sporum)**

Brouillade d'œuf « plein air » aux truffes	<b>15.00 €</b>
Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile de truffe	<b>14.00 €</b>
Foie gras de canard au torchon marbré aux truffes, chutney de fruit	<b>14.00 €</b>
Salade de mâche à la truffe	<b>14.00 €</b>
Cassolette d'escargots de l'Uzège à la crème de truffe	<b>13.00 €</b>

**Prolongez le plaisir & emportez votre bouteille de vin en fin de repas.**

**Nous mettons un sac à votre disposition.**



*« toutes nos viandes, poissons sont cuisinés à partir de produits frais »*

### **Plats végétariens...**

Pâtes fraîches tomates fraîches, artichauts, basilic & Parmesan	<b>12.00 €</b>
Assiette de légumes du moment	<b>12.00 €</b>
Risotto à la truffe, copeaux de Parmesan	<b>19.00 €</b>

### **Viandes...**

Poule au Pot sauce Suprême, riz de Camargue	<b>14.00 €</b>
Tartare de bœuf au basilic & Parmesan, grosses frites	<b>13.50 €</b>
Gardianne de Taureau, riz Camarguais	<b>15.00 €</b>
Cuisse de canard confite par nos soins, salade & grosses frites	<b>14.00 €</b>
Filet de bœuf poêlé au beurre de truffe, panaché de légumes verts	<b>25.00 €</b>
Tête de veau sauce ravigote	<b>14.00 €</b>

### **Poissons...**

Filet de Daurade Royale flambé au pastis, risotto crémeux	<b>16.00 €</b>
Morue en aïoli, & ses légumes	<b>14.00 €</b>
Saint-Jacques rôties & piquées à la truffe, beurre moussoux, légume d'hiver à la truffe	<b>19.00 €</b>

### **Fromage ... d'ici et d'ailleurs**

Pélardon des Cévennes AOC, mesclun & fruits secs **7.00 €**

Roquefort , mesclun & fruits secs **7.00 €**

### **Desserts maison... finir en douceur**

Mouillettes de gaufres, sauce chocolat **6.00 €**

Café gourmand **6.50 €**

(café express, panna cota, tiramisu, compote & fromage blanc)

### Les Incontournables desserts à commander en début de repas :

Soufflé chaud au Grand-Marnier **8.00 €**

Moelleux au chocolat, glace vanille **7.00 €**

Nougat glacé au miel, coulis de fruits rouges **7.00 €**

Tarte feuilleté aux pommes minute **7.00 €**

Profiteroles parfumées à la truffe **8.00 €**

### **Crèmes glacés et sorbets maison « minute » 2 boules**

Glace : chocolat, vanille **6.00 €**

Sorbet : citron vert, mangue **6.00 €**

Sorbet Champagne à la truffe confite **9.00 €**

### **Digestifs.... 3 cl**

Cognac VS, Armagnac, calvados, poire, vieille prune, Get 27, Bailey's,

Manzana, Amaretto, Grappa, Limoncello, Rhum Clément 10ans **7.00 €**

Cognac XO Delamain, Lagavulin, Talisker, Oban, Armagnac 1971 **9.00 €**

### **FORMULE DEJEUNER \***

**\*du mardi au vendredi sauf jours fériés**

**11.90 €** *boisson comprise\**

**Le plat du jour**

\*\*\*\*\*

**Un verre de vin du Pays d'Oc  
*blanc, rouge, rosé (12,5 cl)***

***Ou une eau minérale (50cl)***

***Ou une bière pression (25cl)***

\*\*\*\*\*

**Un café & son Nougat**

### **Menu Enfant (-de 12 ans)**

**8.50 €**

**1 steak haché frais**

**Ou 1 filet de Dorade**

**Ou 1 assiette de pâtes fraîches**

**Garniture : grosses frites, légumes verts, pâtes**

**1 jus de fruit ou soda (12cl)**

**1 pot de glace ou une gauffre**

### **Boissons chaudes...** *accompagné d'un nougat*

Café express, décaféiné	<b>1.60 €</b>
Double café, Café crème, Capuccino	<b>3.20 €</b>
Chocolat chaud	<b>3.50 €</b>
Nos variétés de thé	<b>3.50 €</b>
<i>Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, thé vert de Chine, Lapsang Souchong, vanille, caramel</i>	
Tilleul, verveine, camomille	<b>3.00 €</b>



**Millézime**<sup>®</sup>  
RESTAURANT & VINS

Du 3 janvier au 24 Février 2013

**MENU TRUFFE 60€**

Petite brouillade d'œuf plein air aux truffes en verrine

Terrine de foie gras de canard marbrée aux truffes,  
Poire caramélisée à la truffe

Nage de Sorbet Champagne à la truffe confite

Saint-jacques rôties et piquées à la truffe noire,  
beurre moussoux & légumes d'hiver aux truffes

Pélardon des Cévennes mariné à l'huile de truffe

Profiteroles parfumées à la truffe,  
sauce chocolat & copeaux de truffes.

**MENU Saint-Valentin à 35€**

**Réservation : +33 (0)4 66 22 27 82**

6 Bd Gambetta 30700 UZES - [www.restaurant-millezime.fr](http://www.restaurant-millezime.fr)

Découvrez  
les **PROMESSES** de **MilleZime™**

**DES PRODUITS FRAIS**

90 % de nos produits dont 100 % pour les Viandes et Poissons

**UNE CUISINE « MAISON »**

Une équipe de cuisine diplômée, créatrice de ses propres recettes soucieuse de renouveler tous les mois les entrées, plats et desserts de la carte.

**DES ANIMATIONS MENSUELLES**

De nouveaux menus à thème vous sont proposés chaque mois autour de produits de saison et de terroir.

**DES PRIX JUSTES**

Nous souhaitons une gastronomie accessible à tous.  
Notre carte des vins est constituée de plus de 120 références à prix doux.

**UNE EQUIPE A VOTRE ECOUTE**

Un accueil et un service souriant étant très soucieux de notre clientèle.

**Sylvie & david Pieruccetti ainsi que toute l'équipe**

