

La table sous l'Oranger Menu

LE MOT DU CHEF

Dans la restauration depuis 17 ans, j'ai commencé à travailler dans les établissements situés sur les plages du débarquement en Normandie. Complet et touche à tout, j'ai appris la pâtisserie et je me suis perfectionné aux côtés de Jean thomas Schneider, champion du monde de pâtisserie en 2017. Après avoir tenu mon propre restaurant en Normandie pendant 4 ans, je suis venu m'installer à Nîmes en 2021 ou j'ai officié dans les cuisines de la Belle Sainte-Lucie.

Je vous invite à venir déguster mes spécialités à la Table sous l'Oranger, ma cuisine met à l'honneur les spécialités régionales comme des plats aux saveurs de Normandie, des classiques revisités et avec toujours le soucis de vous proposer une cuisine gourmande, généreuse et authentique.



Warren

Laissez nous
votre avis



Review us on
Tripadvisor



ENTRÉE



OEUF COCOTTE / BOILED EGG

12.90 €

Oeuf bio à la sauce forestière, oignons rouges et lard fumé / Organic egg with forest sauce, red onions and smoked bacon



GRAVLAX DE SAUMON / GRAVLAX SALMON

14.90 €

A base de filets de saumon cru cuit en gravlax avec du sel, du sucre, du poivre. Crème d'aneth, vinaigre de framboise et pickle d'oignon rouge / Based on raw salmon fillets marinated for a long time, macerated, and dried with salt, sugar and pepper. Dill cream, raspberry vinegar and red onion pickle

VELOUTÉ DE BUTTERNUT / BUTTERNUT SOUP

12.90 €

Velouté de butternut onctueux avec dés de chorizo épicés, croûtons dorés à l'ail, fini d'un filet d'huile de sésame noir / Creamy butternut soup with spicy chorizo, golden garlic croutons, finished with a drizzle of black sesame oil

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / ASSORTMENT OF CHARCUTERIE

13.90 €

Assiette gourmande de charcuterie, accompagnée de petits beurres et cornichons pour une touche de fraîcheur et d'acidité / Gourmet plate of charcuterie, served with mini butters and pickles for a touch of freshness and acidity





MAGRET DE CANARD SAUCE FORESTIERE / DUCK BREAST 24.90€

Quadrillé puis cuit la plancha avec une sauce forestière, servi avec un mille-feuilles de pommes de terre et une poêlée de légumes croquants. / Grid then cook the plancha with a forest sauce, served with a potato mille-feuille and a pan of crunchy vegetables.

BURGER L'ORANGERIE 24.90 €

Burger à la viande de bœuf, sauce poivron rouge, salade, tomate, comté et cheddar, et compotée d'oignons doux des Cévennes, accompagné de frites fraîches et salade verte / Beef burger, red pepper sauce, salad, tomato, Comté and Cheddar cheese, with sweet Cévennes onion compote, served with fresh fries and green salad.

GNOCCHIS A LA CREME DE TRUFFE* / GNOCCHI WITH TRUFFLE CREAM* 22.90 €

Gnocchis fondants à la crème de truffe, accompagnés de lard fumé et de parmesan affiné pour une touche gourmande et parfumée / Soft gnocchi with truffle cream, accompanied by smoked bacon and mature parmesan for a gourmet and fragrant touch

FILET DE BAR SAUCE FUMÉ / SEA BASS FILLET WITH SMOKED SAUCE 24.90 €

Filet de bar, nappé d'une sauce fumée à l'ail et au safran, accompagné de riz de Camargue et de légumes croquants de saison / Sea bass fillet, topped with a smoked garlic and saffron sauce, accompanied by Camargue rice and crunchy seasonal vegetables



SEICHE GRILLÉE PERSILLADE / GRILLED CUTTLEFISH WITH PARSLEY 22.90 €

Seiche grillée en persillade, servie avec un écrasé de pommes de terre onctueux et des légumes croquants de saison / Grilled cuttlefish with parsley, served with creamy mashed potatoes and crunchy seasonal vegetables



DESSERT

La table sous
l'Oranger



ENTREMETS CHOCO CARAMEL / CHOCOLATE-CARAMEL 13.90 € DESSERT

Entremets chocolat-caramel, sublimé par un crémeux vanille-spéculoos et un coulis acidulé de fruits rouges / Chocolate-caramel dessert, enhanced by a vanilla-speculoos cream and a tangy red fruit coulis

SPHÈRE CHOCOLAT NOIR / DARK CHOCOLATE SPHERE 13.90 €

Sphère en chocolat noir, renfermant une mousse chocolat intense, un coulis de framboise infusé au romarin et un biscuit noisette croquant / Dark chocolate sphere, containing an intense chocolate mousse, a raspberry coulis infused with rosemary and a crunchy hazelnut biscuit

POIRE POCHÉE À LA CANNELLE / PEAR POACHED WITH CINNAMON 11.90 €

Poire pochée à la cannelle, accompagnée d'un sabayon onctueux au sirop d'érable pour une douceur réconfortante / Pear poached with cinnamon, accompanied by a creamy sabayon with maple syrup for a comforting treat

BRIOCHE NANTAISE MOELLEUSE / SOFT NANTES BRIOCHE 11.90 €

Brioche nantaise moelleuse, servie avec une crème anglaise et un caramel au beurre salé irrésistible / Soft Nantes brioche, served with velvety custard and irresistible salted butter caramel

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF / SMALL CHEESE PLATE SELECTED BY THE CHEF 13.90 €

Petite assiette de fromages affinés, soigneusement sélectionnés par le chef, offrant un équilibre de saveurs et de textures pour sublimer chaque bouchée / A small plate of aged cheeses, carefully chosen by the chef to offer a balance of flavors and textures to enhance each bite



MENU GOURMAND

42 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

A la carte

ET ON VOUS OFFRE LE CAFÉ !

BAMBIN (ENFANT JUSQU'À 12 ANS)

14,90 €

PLAT

BURGER GOURMAND MAISON ET SON ACCOMPAGNEMENT*
HOMEMADE GOURMET BURGER AND ITS ACCOMPANIMENT*

OU / OR

TENDERS DE POULET ET SON ACCOMPAGNEMENT*
CHICKEN TENDERS AND ITS ACCOMPANIMENT*

DESSERT

BOULE DE GLACE AVEC PARFUM AU CHOIX (CHOCOLAT, VANILLE,
FRAISE)

SCOOP OF ICE CREAM WITH FLAVOR OF YOUR CHOICE (CHOCOLATE, VANILLA,
STRAWBERRY)

UN SIROP À L'EAU / A WATER SYRUP WITH THE FLAVOR OF YOUR CHOICE

PRIX ET SERVICE COMPRIS



Carte des vins

La table sous
l'Oranger

VINS ROUGES

CHÂTEAU BEAUBOIS COSTIÈRES DE NÎMES EXPRESSION

Un vin riche et structuré, composé de 70 % de Syrah et 30 % de Grenache. Ses arômes intenses de fruits rouges et d'épices, associés à des tannins soyeux, en font un choix idéal pour accompagner vos plats de viande ou de fromage

75CL : **29.90 €**

12CL : **5.20 €**

DOMAINE MONTINE VINSOBRES

Un vin puissant et aromatique, alliant Grenache noir et Syrah. Avec des notes de fruits noirs et d'épices, il offre une belle rondeur en bouche, parfait pour accompagner des plats de caractère

75CL : **33.90 €**

12CL : **6.50 €**

LES PETITES CRÊTES CEVÈNNES IGP

Sous une robe d'un pourpre intense, cette syrah exprime une générosité sans retenue. Des notes épicées et poivrées se mêlent à de délicats arômes de violette et de réglisse. La bouche charnue est gourmande, gorgée de fruits noirs. A savourer sur sa jeunesse pour en apprécier toute son exubérance.

75CL : **31.00 €**

12CL : **5.50 €**

PEIZON CROZES-HERMITAGE BIO LA GARENNE

Ce vin bio offre un bouquet aromatique riche avec des notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue, issu de Grenache, Mourvèdre et Syrah. Sa texture veloutée et sa belle longueur en font un choix parfait pour accompagner des viandes rôties et des fromages affinés

75CL : **41.90 €**

12CL : **8.90 €**

75CL : BOUTEILLE / 12CL : VERRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX ET SERVICE COMPRIS

Carte des vins

La table sous
l'Oranger



VINS BLANCS



CHÂTEAU BEAUBOIS COSTIÈRES DE NÎMES EXPRESSION

Un vin blanc expressif et fruité, alliant Roussanne, Grenache blanc, Viognier et Vermentino. Ses arômes de fruits à chair blanche et ses notes florales s'épanouissent dans une bouche fraîche et équilibrée, parfaite pour accompagner vos plats de poissons ou de fruits de mer

75CL : **29.90 €**

12CL : **5.20€**

DOMAINE MONTINE GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Un vin élégant, fruit de 100 % de Syrah et Grenache, avec des vendanges égrappées à 100 %. Il révèle des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, offrant une belle structure et une finale harmonieuse, idéal pour accompagner viandes grillées et fromages

75CL : **33.90 €**

12CL : **6.50 €**

ÉCLAT DE SAPHIR IGP CÉVENNES

Avec sa robe pâle aux reflets argentés, ce pur Sauvignon aux arômes citronnés et de pamplemousse, propose une belle vivacité et une finale minérale.

75CL : **35.00 €**

12CL : **6.90€**

ÉMILE DURAND CHABLIS

Un Chablis pur et élégant, 100 % Chardonnay. Ce vin dévoile des arômes de fruits blancs et une minéralité caractéristique, avec une belle acidité qui lui confère fraîcheur et longueur en bouche, idéal avec des fruits de mer et des fromages de chèvre

75CL : **39.90 €**

12CL : **8.20 €**

75CL : BOUTEILLE / 12CL : VERRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX ET SERVICE COMPRIS

Carte des vins

La table sous
l'Oranger



VINS ROSÉS



CHÂTEAU BEAUBOIS COSTIÈRES DE NÎMES EXPRESSION

Un assemblage harmonieux de 20 % de Cinsault, 20 % de Grenache et 60 % de Syrah. Ce vin offre des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, avec une bouche ronde et élégante, parfaite pour accompagner des viandes grillées et des plats méditerranéens

75CL : **29.90 €**

12CL : **5.20 €**

ÉCLAT DE GRIS IGP CÉVENNES

Pur Grenache, ce vin affiche une couleur rose pâle et développe des notes de petits fruits rouges très prononcées aussi bien au nez qu'en bouche. Ce vin présente une fraîcheur agréable et une belle vivacité. Idéal pour les amateurs de vins aromatiques.

75CL : **32.00€**

12CL : **5.90 €**

MINUTY CÔTES DE PROVENCE

Un rosé délicat et rafraîchissant, composé de 60 % de Grenache, 30 % de Cinsault et 10 % de Syrah. Il révèle des arômes de fruits rouges frais et de fleurs blanches, avec une bouche équilibrée et une finale vive, parfait pour accompagner apéritifs et plats méditerranéens

75CL : **39.90 €**

12CL : **8.20 €**

COLLINES DU BOURDIC DUCHÉ D'UZÈS

Un vin puissant et aromatique, élaboré à partir de Syrah et Grenache. Il offre des notes de fruits noirs, d'épices et une belle structure tannique, idéal pour accompagner viandes rouges et plats en sauce

75CL : **25.90 €**

12CL : **4.90 €**

75CL : BOUTEILLE / 12CL : VERRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX ET SERVICE COMPRIS

