

Suivez Nous



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

Ouvert les vendredis et samedis soir de 19h30 à 21h

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



Origine de nos fruits et légumes

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.



Viandes fermières françaises

Origine des viandes

Nous avons sélectionné avec soin des éleveurs fermiers français.

Pourquoi choisir de la viande française ? Tout simplement car nos éleveurs garantissent un élevage respectueux de l'animal, mais aussi de l'environnement. Et, que les animaux sont élevés et nourris de façon saine et durable.



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.

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

Bienvenue aux Terrasses !

Nos Labels



100% Fait Maison

The Social Club

The Social Club, c'est la recette parfaite d'un savoir-faire unique, au service d'un art de vivre convivial et chaleureux.

Portés par Denis Allegrini, restaurateur créatif et entrepreneur passionné depuis plus de 15 ans, nous imaginons aujourd'hui les concepts qui feront les tendances de demain.

The Social Club crée avec passion les expériences qui font vos émotions.

www.the-social-club.com

Vins Roses 75cl

Sol & Rive

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

Domaine Grand-Chemin, Amour de Gris,
IGP Cévennes, 2024 **32€**

Le verre 12cl **7€**

Héritage du Pic Saint Loup Bio,
AOC Pic Saint Loup, 2023 **42€**

Roc d'Anglade,
IGP du Gard, 2023 **49€**
Le verre 12cl **8€**

Vins Blancs 75cl

Sol & Rive
IGP Côteaux du Pont du Gard, 2023 **28€**
Le verre 12cl **6€**

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 **34€**
Le 12cl **7€**

Mas du Chêne, Marche Avant,
IGP Gard, 2022 **38€**
Le verre 12cl **8€**

Mas du Chêne, Amphore,
IGP Gard, 2020 **64€**

Domaine Grand-Chemin, Amour de Blanc,
IGP Cévennes, 2024 **32€**

Domaine Olivier Pithon, Lais Bio,
IGP Côtes Catalanes, 2023 **49€**

Clos Marie, Cuvée Manon Bio,
AOC Languedoc, 2023 **45€**

Domaine Grand-Chemin, Chardonnay,
IGP Pays d'Oc, 2024 **36€**

Château de Valcombe, Folle & Douce,
Vin de France, Moelleux **30€**
Le verre 12cl **7€**

Cocktails & Mocktails

Mojito Classique ou Framboise **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€**

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

Cocktail Les Terrasses **10€**

Virgin Mojito Classique ou Framboise - sans alcool **8€**

Mocktail Les Terrasses - sans alcool **8€**

Aperitifs & digestifs

Pastis 51, 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€**

Limoncello 4cl **10€**

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

Poire williams 4cl **9€**

Sangria Lolea Rouge ou Blanche 20cl **6€** 75cl **22,50€**

Liqueurs Artisanales

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

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

Rhums

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€**

Bellevoe finition Sauternes 4cl **10€**

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

Vodkas

Greygoose 4cl **10€**

La French, premium vodka 4cl **12€**

Entrées

L'os à moëlle 10€

Rôti au four, jeunes pousses acidulées
Marrow bone roasted with green salad

La brousse du Ventoux 10€

Mousse de brebis aux aromates, comme un cheesecake
Sheep cream cheese with herbs, like a cheesecake

Le boeuf 10€

Aiguillette de rumsteck juste snackée, en fines tranches,
façon Saint Gilloise
Beef rumsteck, Saint Gilloise condiment

Plats

Le canard, 24€

Demi-magret rôti, sauce à l'orange sanguine
Roasted duck filet, blood orange sauce

Le veau, 23€

Entrecôte marquée au grill, sauce à l'Armagnac
Grilled veal steak, Armagnac sauce

Le mulot du Grau du roi, 22€

Filet cuit à la plancha, crème de citron confit
Fish filet, lemon cream

Le végétarien, 21€

Mijotée de haricots blancs et légumes de printemps
Simmered white beans with vegetables

- Accompagnement au choix -

Pommes de terre grenailles rôties
Roasted potatoes

Ecrasée de patate douce
Mashed sweet potatoes

Brocolis à la crème
Cream broccoli

Salade roquette
Green salad

Accompagnement supplémentaire 5€

Salade repas

La salade de printemps

Salade, tomates, œuf mollet, tomate et pétales de jambon
cru
Green salad, tomatoes, poached egg, cheese and ham

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€

Brandade, tapenade, brousse, saucisse perche, saucisse
perche chorizo, radis et croutons
*Brandade, tapenade, cream cheese, dried ham sausages, cherry
tomatoes and croutons*

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

La fraise, 9€

En tartelette, crémeux vanille
Strawberry tart, vanilla whipped cream

Menus à la carte

Tous les jours au déjeuner - Everyday for lunch
A composer parmi les entrées, plats & desserts 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

Rumsteck de bœuf et pommes de terre grenailles
rôties

Grilled beef steak, roasted 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€

Thé glacé maison 25cl 5€

Bières Bouteilles

Heineken 0% 33cl - sans alcool 5€

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

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

Bières Pression

Budweiser 25cl 4€

Budweiser 50cl 7,50€

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€

Champagne Joseph Perrier

La coupe de Champagne Cuvée Royale Brut 12cl 10€

Champagne Cuvée Royale Brut 75cl 65€

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

Sol & Rive

IGP Côteaux du Pont du Gard, 2023 28€

Le verre 12cl 6€

Domaine Kreydenweiss, Les Grimaudes Bio,

IGP Côteaux du Pont du Gard, 2022 36€

Clos des Boutes, Le Pluriel Bio,

AOP Costières de Nîmes, 2022 35€

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€

Domaine Grand-Chemin, Amour de Rouge,

IGP Cévennes, 2023 32€

Bardi D'Alquier, Les Premières,

AOC Faugères, 2021 49€

Vins Romains 75cl

Mas des Tourelles, Mulsum,

Vin Romain, 40€

Le verre 12cl 7€

Mas des Tourelles, Turriculae,

Vin Romain, 40€

Le verre 12cl 7€