



CAFÉ FRAGONARD

Bienvenue au **Café Fragonard**, un écrin gourmand éphémère né de la rencontre entre une Maison centenaire emblématique et une adresse nîmoise devenue iconique.

Dans un décor élégant et ensoleillé, **Fragonard** vient habiller les lieux dans leurs moindres détails et crée un univers à l'atmosphère chaleureuse et singulière, invitant à savourer chaque instant.

Du mardi au samedi à toute heure de la journée, découvrez une cuisine fraîche et solaire, inspirée de l'univers Fragonard, imaginée par le chef **Luka-Tao Debenath** et son équipe notamment composée de son adjoint **Jody Berteloot** et de la cheffe pâtissière **Auriane Fougeray**.

Un concept inédit et proposé en exclusivité au **Margaret - Hôtel Chouleur**, une parenthèse raffinée et conviviale qui célèbre le goût, l'art de vivre et le plaisir de partager.



CAFÉ FRAGONARD

Jusqu'au 20 septembre 2026,
du mardi au samedi de 8h à 21h30.

L'EN-CAS

10h30 · 12h

Le cake Fragonard du moment — **3,5**
Citron et sésame noir, servi tiède

LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

12h · 14h puis 19h30 · 21h30

ENTRÉES

Crudo de poisson du jour,
agrumes, jasmin, gomasio — **14**

Asperges vertes, stracciatella, pistache
et fleur d'oranger — **13**

Caillette d'agneau,
petits pois et salicorne — **13**

PLATS

Truite aux amandes,
légumes primeurs et hibiscus — **22**

Raviole de chèvre frais,
pesto basilic, épinard et sésame,
pain brûlé — **20**

Araignée de veau,
déclinaison de carottes, condiment olive,
anchois, persil, miso — **24**

FROMAGES

Sélection de chez Sylvain aux Halles,
Pélardon, Carré d'Aurillac,
Cantal, Tomme de brebis,
chutney du moment — **9**

DESSERTS

Entremets signature Fragonard,
verveine et citron — **8**

Baba au rhum,
fraises et vinaigre — **8**

Assortiment de glaces
et sorbets du moment — **8**



Prix en € TTC - Service compris
Origine viandes France

À PARTAGER

À toute heure

Jambon ibérique Bellota
Pata Negra 100g — **19**

Fuet artisanal
au poivre ou aux herbes — **8**

Brandade fraîche de morue,
pain au levain — **9**

Pélardon frais,
huile d'olive et fleurs — **8**

L'APRÈS-MIDI

14h · 19h

LE CHARIOT DE GLACES

Par Maison Antolin, à Béziers depuis 1916.
Maître Artisan Glacier, labellisé Entreprise
du Patrimoine Vivant.

1 boule — **3,5** · 2 boules — **5**

3 boules + 1 topping — **7**

Milkshake — **6**

Affogato vanille ou café — **5**

LES GLACES

Chocolat craquant · Vanille
Fleur d'oranger · Stracciatella
Noisette · Caramel · Café

LES SORBETS

Citron Sicile · Fraise · Passion
Agrumes verveine
Mangue

LES TOPPINGS

Chantilly — **1**

Éclats de pistaches — **1**

Chouchous — **1**

Pépites de chocolat — **1**

Prix en € TTC - Service compris
Origine viandes Espagne