



## 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 — **10**



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 — **7**

3 boules + 1 topping — **10**

Milkshake — **7**

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