



## 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 dimanche 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,  
tous les jours de 8h à 19h.  
Service de restauration du mardi au dimanche,  
de 12h à 14h puis de 19h30 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

Velouté de **légumes verts** rafraîchi,  
ajo blanco, légumes croquants

Ceviche de **poisson** · selon arrivages  
avocat, banane, citron vert

Tartare de **bœuf**, jaune d'œuf,  
yaourt fumé, ail noir, radis

### PLATS

Filet de **maigre**, brocoli-rave  
comme une sauce vierge  
à la fleur de sureau

**Volaille** snackée, miso rouge,  
oignons, asperge verte

**Courgette** farcie à la brousse,  
petits pois, menthe,  
baies roses, yaourt

### FROMAGES

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

### DESSERTS

**Entremets signature** Fragonard,  
fraise et basilic

Feuille à feuille de **meringue**,  
pistache, rhubarbe, hibiscus

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

### FORMULES

Entrée + Plat + Dessert — **34**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **27**

## À PARTAGER

À toute heure

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

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

Terrine de taureau — **11**

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**

Affogato vanille ou café — **5**

### LES GLACES

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

### 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