



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

Salade de **courgettes**, burrata,
pignons de pin, amandes, basilic

Gravlax de **truite**,
radis, pistaches, hibiscus

Encornets rouges sautés, huile d'ail,
soubressade, fenouil cuit et cru

PLATS

Cochon, sauce charcutière,
écrasé de pomme de terre aux herbes

Thon mi-cuit, brocoli,
citron, sésame

Ravioles d'**épinards**,
noisettes, cantal jeune, pesto

FROMAGES

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

DESSERTS

Entremets signature Fragonard

Madeleine glacée oseille-yaourt,
pêche et melon

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

FORMULES

Entrée + Plat + Dessert — **34**

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

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**

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