



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 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

Gaspacho de **tomate**,
pêche, verveine — **9**

Crudo de **poisson** · selon arrivages,
concombre, sauce aigrette menthe — **14**

Salade de **pois chiches**, poivrons,
feta, lard fumé — **11**

PLATS

Espadon mi-cuit, piquillos,
salade de tomates, oignons rouges — **23**

Onglet à l'échalote et ail noir,
pommes de terre grenailles — **23**

Aubergine rôtie, chèvre frais,
figue, graines torréfiées — **21**

FROMAGES

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

DESSERTS

Entremets signature Fragonard — **9**

Finger glacé **Pêche**,
crémeux amande — **9**

Assortiment de **glaces**
et **sorbets** du moment — **9**

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**

Fromage de chèvre,
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 · Pêche de vigne

LES TOPPINGS

Chantilly — **1**
Éclats de pistaches — **1**
Chouchous — **1**
Pépites de chocolat — **1**

Prix en € TTC - Service compris
Origine viandes Espagne