



DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE NOS MENUS ET TARIFS

MENU

MENU 15€

BAMBIN

(Jusqu'à 12 ans)

Une Boisson au Choix :

Coca cola - Orangina - Ice Tea - Sirop

Jus d'orange - Jus de Pomme Bio

Trio de Minis Burgers

Frites

Ou

Filet de Daurade

Purée de Pommes de Terre

Mi-Cuit Chocolat

Coeur Coulant Nutella

Ou

1 Boule de Glace au Choix :

Vanille - Chocolat - Café - Fraise - Coco - Citron - Pistache

MENU 19€

ADO

(De 12 à 18 ans)

Une Boisson au Choix :

Coca cola - Orangina - Ice Tea - Sirop

Jus d'orange - Jus de Pomme Bio

Émincé de Veau

Frites

Ou

Filet de Daurade

Purée de Pommes de Terre

Mi-Cuit Chocolat

Coeur Coulant Nutella, et Glace Vanille

Ou

2 Boules de Glace au Choix :

Vanille - Chocolat - Café - Fraise - Coco - Citron - Pistache

Code wifi : anduze30

MENU 37€

FORMULES SYMPAS : ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT 31€

CAMPAGNE

Saveurs du Sud

Millefeuilles de légumes du Soleil, Burattina Crémeuse, Gaspacho Verde, Pesto Rosso, Crackers

Ou

La Salade de Poulpe

Poulpe Mariné Basse Température, Purée d'Avocat

Mesclun de Jeunes Pousses

Ou

Comme Une Pissaladière

Sablé à l'anis, Confit d'Oignons Doux

Légumes de Saison, Crème d'Anchois

Le Boeuf Tartare

Assaisonné par nos soins Classique ou Tourne-Retour, Pomme Pont Neuf

Ou

Les Encornets Patagonica Grillées

Riz Vénéré aux Aromates, Coulis de Poivrons

Ou

Mijoté d'Agneau aux Saveurs d'Orient

Ecrasé de Pomme de Terre, Légumes du Moment

L'Ardoise de Fromages Affinés

Ou

Soufflé Glacé Chocolat Don Papa

Confit de Bananes

Ou

Cheese cake aux Fruits de Saison

Ou

Royal Exotique

Dacquoise coco

Croustillant Feuillantine, Mousse Mangue Passion

Sorbet Mangue

PRIX EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS - NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

MENU 50€

CORNADEL

Foie Gras Mi-Cuit aux Abricots Moelleux,

Chutney Abricot Pistache, Petit Pain Grillé

Avec Votre Foie Gras Pensez au Vin Doux Domaine de Joy 8.40 €

Ou

Tataki de Thon Sashimi aux Deux Sésames,

Sauce Passion, légumes Croquants et Confit de Mangue

Ou

La Fameuse Planche des Spécialités de Cornadel

(Assortiment de nos entrées en version réduite)

La Parillada

Brochette de Gambas et St Jacques Grillées

Rouget papillon, Encornet

Riz Vénéré aux aromates, Fine Ratatouille, Crème d'Ail et Persil

Ou

Filet de Bœuf Façon Rossini

Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée

Purée de Pommes de Terre, Demi Glace de Viande

Ou

Emincé de Veau Grillé

Pommes Pont-Neuf, Fine Ratatouille Maison

Sauce Oignons Cartagène

Les Fromages Affinés d'Ici et D'ailleurs

La Planche des Desserts de Cornadel

(Assortiment de nos desserts en version réduite)

Ou

Un Dessert au Choix

Sur Notre Carte des Desserts

PRIX EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS - NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

MENU 22€

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS (SAUF DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS)

BAMBOU

Aubergine Gratinée au Chèvre Frais

Confit de Tomates

Coulis de Poivrons Doux

Ou

L'entrée du Moment

La Pièce du Boucher Grillée

Ou

La Pêche Miraculeuse

La P'tite Douceur

PRIX EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS - NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

LA CARTE

ENTRÉES ESTIVALES

L'Entrée du Moment 13€

Aubergine Gratinée au Chèvre Frais 17€

Confit de Tomates, Coulis de Poivrons Doux

La Salade de Poulpe 18,50€

Poulpe Mariné Basse Température, Purée d'Avocat

Mesclun de Jeunes Pousses

Comme Une Pissaladière 18,50€

Sablé à l'anis, Confit d'Oignons Doux

Légumes de Saison, Crème d'Anchois

Saveurs du Sud 18,50€

Millefeuilles de légumes du Soleil, Burattina Crémeuse

Gaspacho Verde, Pesto Rosso, Crackers

Tataki de Thon Sashimi aux Deux Sésames 19,50€

Sauce Passion, Légumes Croquants et Confit de Mangue

Foie Gras Mi-Cuit aux Abricots Moelleux 24€

Chutney Abricot Pistache, Petit Pain Grillé

Avec Votre Foie Gras Pensez au Vin Doux Domaine de Joy 8.40 €

La Fameuse Planche des Spécialités de Cornadel 25€

Assortiment de nos entrées en version réduite

PRIX EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS - NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

SUITES EPICURIENNES

Le Bœuf Tartare	27 €
Assaisonné par nos soins, Classique ou Tourne-Retour Pommes Pont Neuf	
Mijoté d'Agneau aux Saveurs d'Orient	27 €
Ecrasé de Pomme de Terre Légumes du Moment	
Les Encornets Patagonica Grillées	26 €
Riz Vénéré aux Aromates Coulis de Poivions	
Emincé de Veau Grillé	29 €
Pommes Pont Neuf, fine Ratatouille Maison Sauce Oignons Cartagène	
La Parillada	31 €
Brochette de Gambus et St Jacques Grillées Rouget papillon, Encornet Riz Vénéré aux aromates, Fine Ratatouille, Crème d'Ail et Persil	
Filet de Bœuf Façon Rossini	32,50 €
Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée Purée de Pommes de Terre, Demi Glace de Viande	

DOUCEURS EPHÉMÈRES

La P'tite Douceur	9 €
L'Inspiration du Moment de notre Pâtissier	
Le Café Gourmand	12 €
L'Irish Coffee	12 €
Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre, Chantilly Maison	
Soufflé Glacé Chocolat Don Papa	14 €
Confit de Bananes	
Cheese cake aux Fruits de Saison	14 €
Royal Exotique	14 €
Dacquoise coco Croustillant Feuillantine, Mousse Mangue Passion Sorbet Mangue	
La Planche des Desserts de Cornadel	18,50 €
Assortiment de nos desserts en version réduite	
Les Fromages Affinés de la Ferme des Saveurs	14 €
Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés	

LA FERME



04 66 61 79 44

Route de Générargues 30140 Anduze

WWW.CORNADEL.FR



WWW.DVIPROD.FR

SARL SISSOU AU CAPITAL SOCIAL DE 8 000,00 € • 3 CHE DE CORNADEL 30140 ANDUZE • SIRET : 44805440300036 • RCS NIMES B 448 054 403 • CODE NAF/APE : (5610A) • TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR77448054403

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, pratiquez une activité physique régulière et évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. Photos non contractuelles.

CORNADEL