



LA FERME DE **CORNADEL**

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

MENNU

TC

UNE BÂTISSE EN PIERRES TYPIQUE DE LA RÉGION AU CHARME D'ANTAN PRÉSERVÉ

C'est en décembre 2012 que Kadia et Stéphan Laporte ont repris les chambres d'hôtes de la Ferme de Cornadel. Tous deux issus de l'école hôtelière - Stéphan à Saint Jean du Gard et Kadia en région parisienne - ils ont commencé leur parcours professionnel en tenant pendant près de 8 ans un établissement en centre-ville d'Anduze. Puis, après 2 ans passés en Floride, ils ont tout naturellement eu envie de revenir en Cévennes. Pour Stéphan, qui a grandi dans la région, c'était un retour aux sources. Pour Kadia, une envie de retrouver Anduze, un lieu qui lui a plu tout de suite et qui lui rappelle les paysages de son enfance.

Ils tombent sous le charme de cette bâtisse en pierres si typique des Cévennes. La première propriétaire l'avait acquise en 1993 et avait tout rénové au fil des années pour proposer les services d'hôtellerie et les hébergements que l'on connaît aujourd'hui. Tout de suite, Stéphan et Kadia se mettent au travail et apportent une nouvelle personnalité à la Ferme de Cornadel, avec un concept qui leur ressemble : une ambiance familiale où petits et grands sont les bienvenus et où tout est réuni pour passer un bon moment ensemble.

Durant votre séjour, vous pourrez partir à la découverte de certains lieux emblématiques de la région. La Bambouseraie en Cévennes avec ses 1 000 variétés de bambous, le train à vapeur des Cévennes pour un voyage dans le temps, le musée du Désert pour une parenthèse historique ou encore les poteries d'Anduze sont situés à proximité et faciles d'accès.

BOISSONS

N'HÉSITEZ PAS A CONSULTER
NOTRE CARTE DES DIGESTIFS

APÉRITIFS

Piscine de Champagne Pommery Pop	16.00 €
Vin d'orange de la Maison (<i>Vin rosé - Sirop d'orange - Triple sec</i>)	5.70 €
Muscat de Lunel	5.70 €
Cartagène	5.70 €
Kir (Cassis - Mure - Griottine - Litchi - pêche de Vigne - châtaigne - Violette)	5.70 €
Kir Royal	13.00 €
Pastis 51 - Ricard	4.00 €
Grant's - Bacardi - Saint James Ambré	10.00 €
Jack Daniel's - Four Roses	12.00 €
Chivas - Glenfiddich - Nikka	13.00 €
Vodka - Tequila	10.00 €
Don Papa - Canaoak - Turquoise Bay - Rhum du Moment	13.00 €
Porto Rouge - Porto Blanc - Suze - Campari -	5.60 €
Martini Rouge - Rosé - Blanc - Extra Dry	5.60 €
Palermo (Sans Alcool) Rosso - San Bitter - Gentiane	5.60 €

BIÈRES

La Stigmat	33cl	6.00 €
<i>Bière Ambré savoureuse au safran cultivé sur les hauteurs d'Anduze. Malt, Houblons et Levures 100% françaises.</i>		
Pression - Panaché - Monaco	25cl	3.50 €
	50cl	7.00 €
Heineken Sans Alcool	33cl	5.00 €
Corona	35.5cl	7.00 €
Lefte Blonde	33cl	7.00 €
Mort Subite (Bière blanche)	33cl	7.00 €
Pelforth Brune	33cl	7.00 €

SOFTS

Sirops locaux de la maison l'évêque à St Hippolyte du Fort		3.00 €
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, pêche, Orange, Cassis, Orgeat, Pac.</i>		
Orangina - Fuze tea	25cl	4.30 €
Coca cola - Coca cola zéro - Sprite - Schweppes tonic - Perrier	33cl	4.70 €
Citron pressé - Orange pressé		6.50 €
Jus de Fruits "La Cavette"		5.50 €
<i>Pomme, Raisin.</i>		
Jus de Fruits "Jus de rêve"		5.00 €
<i>Orange, Ananas, Abricot, ACE.</i>		



Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CHAMPAGNES

MAISON VRANKEN

<i>Cuvée Diamant BRUT</i>	<i>Coupe</i>	12.00 €
	<i>Bouteille</i>	74.00 €
	<i>Magnum</i>	155.00 €
	<i>Jéroboam</i>	250.00 €
<i>Cuvée Diamant ROSE</i>	<i>Coupe</i>	13.00 €
	<i>Bouteille</i>	82.00 €

MAISON RUINART

<< R >> <i>Ruinart BRUT</i>	<i>Bouteille</i>	110.00 €
	<i>Magnum</i>	220.00 €
<i>Ruinart ROSE</i>	<i>Bouteille</i>	135.00 €
	<i>Magnum</i>	260.00 €
<i>Ruinart BLANC DE BLANC</i>	<i>Bouteille</i>	170.00 €
	<i>Magnum</i>	290.00 €

MAISON ROEDERER

<i>Cristal BRUT Millésime 2013</i>	<i>Bouteille</i>	350.00 €
------------------------------------	------------------	----------

MAISON DOM PERIGNON

<i>Dom Pérignon BRUT Millésime 2008</i>	<i>Bouteille</i>	300.00 €
---	------------------	----------

COCKTAILS

ALCOOLISES

MOJITO classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Perrier

11.50 €

MOJITO CHIC classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Champagne

14.00 €

PINA COLADA

Rhum Blanc, Noix de Coco, Ananas

11.50 €

CAIPIROSKA

Vodka, Citron vert, Sucre Roux

11.50 €

AMERICANO MAISON

Martini Rouge et Blanc, Campari, Gin

11.50 €

CUBA LIBRE

Rhum Blanc, Sucre Roux, Citron vert, Coca Cola

11.50 €

GINGER PEAR

Gin, Sirop Vanille, Gingembre, Jus de poire, Eau pétillante

11.50 €

COCKTAIL du JOUR

11.50 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Jus de Pomme, Menthe, Sucre Roux, Perrier

7.50 €

VIRGIN COLADA

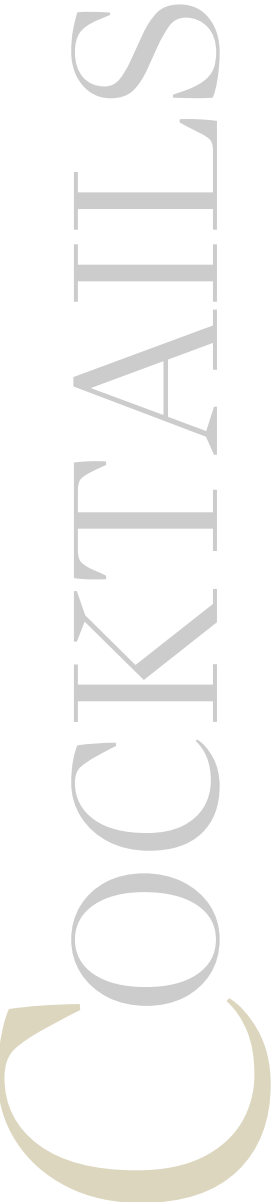
Noix de Coco, Ananas

7.50 €

TUTTI FRUTTI

Fruits Rouges, Menthe

7.50 €



EAUX MINÉRALES

PETILLANTES

SAINT GERON

Eau minérale naturellement gazeuse, reconnue par le ministère de la santé.

75 cl 6.50 €

PLATES

EVIAN

1 L 6.50 €

50 cl 5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné	3.10 €
Café Crème - Café au Lait	4.80 €
Noisette	3.10 €
Café Glacé	5.50 €
Chocolat	4.50 €

THES

Earl Grey	
Noir Caramel Fin	
Noir Noisette	
Noir Fraise Garriguetta	4.50 €
Vert Jasmin	
Vert Menthe	

INFUSIONS

Camomille	
Menthe Poivré	
Tilleul	
Verveine	4.50 €
Cézanne	
<i>Tilleul, Verveine, Menthe poivrée, Oranger, citronnelle</i>	

MENU 22 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS
SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

BAMBOU

Soupe à l'Oignon Doux
Gratinée à la Tomme Catalane
Pain Grillé
ou
L'entrée du Moment

La pièce du Boucher grillée ou mijotée
ou
La pêche Miraculeuse

La petite Douceur

MENU 37 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

CAMPAGNE

L'OEUF PARFAIT EN MEURETTE

Sauce Vin Rouge, Lardons, Champignons,
Petits Oignons Glacés, Pain Toasté Aillé

SMØRREBRØD

Gaufre au Saumon Gravelax,
Compotée de Mangues et Passions, Crèmeux au Yuzu

PLANCHETTE SAVOYARDE

Bouchée de Raclette, Arancini au Roblochon, Soupe à l'Oignon Doux

ROULADE DE VEAU

Blettes, Châtaignes et Oignons Doux, Poitrine Grillée
Raviole de Ricotta et Crème de Pélardons

LA NAGE DE CABILLAUD

Lait de Coco, Coquillages en Marinière, Poivrons
Pommes de Terre Fondante

LE MAGRET DE CANARD GRILLE

Fine Purée de Pommes de Terre
Sauce Laquée au Grand Marnier à l'Orange

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

Dans nos Caves

LE ROYAL CHOCOLAT

Crème Vanille Tiédie

CAFE CROUSTILLANT

Pralines, Noisettes, Amandes

Crème Anglaise Amaretto

COMME UN MILLEFEUILLE

Aux Agrumes, Yuzu, Orange Sanguine

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CAMPAGNE

MENU 50 €

CORNADEL

LE FOIE GRAS MI-CUIT TRUFFE

Briochette à la Poire Confitée
Chutney d'Oignons Doux et Châtaignes

LE TRIO DE ST JACQUES

Snacké, Crispy et en Raviole
Crèmeux de Maïs au Lait de Coco

LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche toastée
Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande

MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES

Risotto Crèmeux au Safran d'Anduze
Chorizo Grillé, Ecume d'Ail

RIS DE VEAU POELES

Sauce au Banyuls
Raviole aux Truffes

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL

Assortiment de nos desserts en Version Réduite

UN DESSERT AU CHOIX

Sur Notre Carte des Desserts

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CORNADEL

MENU 15 €

ENFANT

Jusqu'à 12 Ans

Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea -
Sirop - Jus d'Orange - Jus de Pomme*

**Magret de Canard
Purée de Pommes de Terre**

OU

**Poisson du Jour
Purée de Pommes de Terre**

**Mi-Cuit Chocolat
Cœur Coulant Nutella**

OU

1 Boule de Glace au Choix
*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -
Coco - Citron - Pistache*

MENU 19 €

ADO

12 à 18 Ans

Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea -
Sirop - Jus d'Orange - Jus de Pomme*

**Magret de Canard
Purée de Pommes de Terre**

OU

**Poisson du Jour
Purée de Pommes de Terre**

**Mi-Cuit Chocolat
Cœur Coulant Nutella
Glace Vanille**

OU

2 Boules de Glace au Choix
*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -
Coco - Citron - Pistache*

Code Wi-Fi : Anduze30

LA CARTE

ENTRÉES

L'ENTREE DU MOMENT	13.00 €
SOUPE A L'OIGNON <i>Gratinée à la Tomme Catalane, Pain Grillé</i>	17.00 €
L'OEUF PARFAIT EN MEURETTE <i>Sauce Vin Rouge, Lardons, Champignons</i> <i>Petits Oignons Glacés, Pain Toasté Aillé</i>	19.00 €
PLANCHETTE SAVOYARDE <i>Bouchée de Raclette, Arancchini au Roblochon, Soupe à l'Oignon Doux</i>	20.00 €
SMØRREBRØD <i>Gaufre au Saumon Gravelax,</i> <i>Compotée de Mangues et Passion, Crèmeux au Yuzu</i>	20.00 €
LE TRIO DE ST JACQUES <i>Snacké, Crispy et en Raviole</i> <i>Crèmeux de Maïs au Lait de Coco</i>	26.00 €
LE FOIE GRAS MI-CUIT TRUFFE <i>Briochette à la Poire Confitée</i> <i>Chutney d'Oignons Doux et Châtaignes</i>	26.00 €
LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL <i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>	28.00 €

LA CARTE

VIANDES

ROULADE DE VEAU

*Blettes, Châtaignes et Oignons Doux, Poitrine Grillée
Raviole de Ricotta et Crème de Pélaridon*

27.00 €

LE MAGRET DE CANARD GRILLE

*Purée de Patates Douces Laquée
Sauce Laquée au Grand Marnier à l'Orange*

27.00 €

RIS DE VEAU POELES

*Sauce au Banyuls
Ravioles aux Truffes*

30.00 €

LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande*

32.50 €

POISSONS

LA NAGE DE CABILLAUD

*Lait de Coco, Coquillages en Marinière, Poivrons
Pommes de Terre Fondante*

26.00 €

MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES

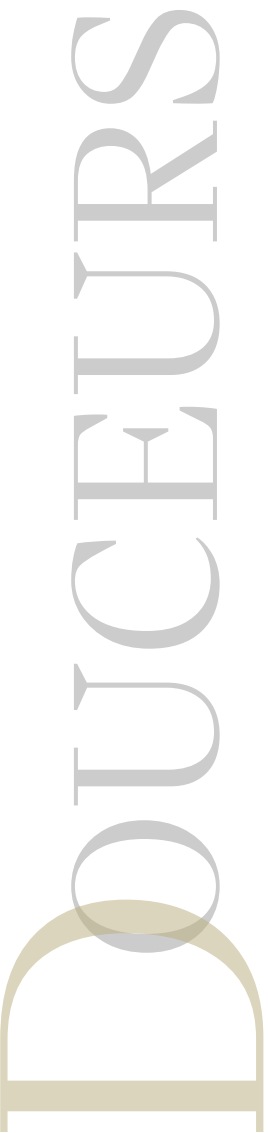
*Risotto Crémeux au Safran d'Anduze
Chorizo Grillé, Ecume d'Ail*

31.00 €

LA CARTE

DOUCEURS

LES FROMAGES AFFINES	15.00 €
<i>Fromages de la ferme des Saveurs</i>	
<i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i>	
LA PETITE DOUCEUR	11.00 €
LE CAFE GOURMAND	14.00 €
L'IRISH COFFEE	12.00 €
<i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre</i>	
<i>Chantilly Maison</i>	
LE ROYAL CHOCOLAT	14.00 €
<i>Crème Vanille Tiédie</i>	
CAFE CROUSTILLANT	14.00 €
<i>Pralines, Noisettes, Amandes</i>	
<i>Crème Anglaise Amaretto</i>	
COMME UN MILLEFEUILLE	14.00 €
<i>Aux Agrumes, Yuzu, Orange Sanguine</i>	
LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL	19.00 €
<i>Assortiment de nos Desserts en version Réduite</i>	



LA CARTE

TOUTES NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE
AVEC OU SANS CHANTILLY MAISON SELON VOS ENVIES

DOUCEURS GLACÉES

CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS DE CORNADEL 12.00 €

LA COUPE CEVENOLE 12.00 €
Crème de Marrons, Vanille de Madagascar
Crème Glacée Marron, Marrons Glacés

LA COUPE 2 BOULES A L'ANCIENNE 15.00 €
Crème Glacée ou Sorbet accompagné d'un Alcool au Choix

LA COUPE 2 BOULES 7.00 €

LA COUPE 3 BOULES 9.00 €

LES CREMES GLACEES

Vanille de Madagascar
Chocolat Prestige
Café
Créole Rhum Raisin
Pistache
Crème de Marrons

LES SORBETS

Fraise des Bois
Noix de Coco Prestige
Citron Vert
Poire

LA FERME



04 66 61 79 44

Route de Générargues 30140 Anduze

DE CORNADDET