



LA FERME DE **CORNADEL**

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

MENU

FC

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 – Stephan 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

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 - Gentiane	5.60 €

BIÈRES

La Stigmat	33cl	6.00 €
<i>Bière Ambré savoureuse au safran cultivé sur les hauteurs d'Anduze.</i>		
<i>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 €
Leffe Blonde	33cl	7.00 €
Mort Subite (Bière blanche)	33cl	7.00 €
Pelforth Brune	33cl	7.00 €
Westmalle Trappist Tripel	33cl	7.00 €
Chimay Pères Trappistes	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

Cuvée Diamant BRUT

Coupe

13.00 €

Bouteille

79.00 €

Cuvée Diamant ROSE

Coupe

15.00 €

Bouteille

90.00 €

MAISON RUINART

<< R >> *Ruinart BRUT*

Bouteille

110.00 €

Magnum

220.00 €

Ruinart ROSE

Bouteille

135.00 €

Magnum

260.00 €

Ruinart BLANC DE BLANC

Bouteille

170.00 €

Magnum

290.00 €

MAISON ROEDERER

Cristal BRUT Millésime 2013

Bouteille

350.00 €

MAISON DOM PERIGNON

Dom Pérignon BRUT Millésime 2008

Bouteille

300.00 €

COCKTAILS

ALCOOLISES

MOJITO classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Perrier

12.50 €

MOJITO CHIC classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Champagne

15.50 €

PINA COLADA

Rhum Blanc, Noix de Coco, Ananas

12.50 €

CAIPIROSKA

Vodka, Citron vert, Sucre Roux

12.50 €

AMERICANO MAISON

Martini Rouge et Blanc, Campari, Gin

12.50 €

CUBA LIBRE

Rhum Blanc, Sucre Roux, Citron vert, Coca Cola

12.50 €

COCKTAIL du JOUR

12.50 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Jus de Pomme, Menthe, Sucre Roux, Perrier

8.50 €

VIRGIN COLADA

Noix de Coco, Ananas

8.50 €

TUTTI FRUTTI

Fruits Rouges, Menthe

8.50 €

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

EAUX MINERALES

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 Garriquette

4.50 €

Vert Jasmin

Vert Menthe

INFUSIONS

Camomille

Menthe Poivrée

Tilleul

Verveine

4.50 €

Cézanne

*Tilleul, Verveine, Menthe poivrée,
Oranger, citronnelle*

MENU 22 €

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

BAMBOU

Chèvre Pané en Croûte de Noisettes
Mélange de Jeunes Pousses
ou
L'entrée du Moment

La pièce du Boucher grillée ou mijotée
ou
La pêche Miraculeuse

La petite Douceur

BAMBOU

MENU 37 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

CAMPAGNE

OEUF PARFAIT

Velouté de Châtaignes, Confit d'Oignons Doux

FLAN FORESTIER AUX CEPES DES CEVENNES

Crème au Parmesan

CROUSTILLANT A LA BRANDADE DE MORUE

Epinards Frais, Compotée d'Ail Noir

MIJOTE D'AGNEAU AUX EPICES

Ecrasé de Pommes de Terre

Légumes du Moment

FILET DE LOUP AU BEURRE D'AGRUMES

Risotto d'Automne

LE MAGRET DE CANARD GRILLE

Gros Portobello Farçi aux Pommes Reinettes et Oignons

Sauces aux Cèpes

FROMAGES AFFINES

POIRE POCHEE

Crème de Cassis, Sablé Breton

TIRAMISU TRES GOURMAND

Caramel Beurre Salé, Pommes Pochées à la Vanille

Chouchou, Pécan

ROYAL CHOCOLAT

Mousse au Chocolat Noir Gianduja, Croustillant Feuillentine Praliné,

Sur Biscuit Dacquoise, Petit Pot de Crème Anglaise à la Vanille

MENU 50 €

CORNADEL

LE FOIE GRAS

Chutney aux Pommes, Pain Figotte, Poires Rôties
Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy 8.40€

NOIX DE SAINT JACQUES

Gratinées sur une Fondue de Poireaux, Sabayon au Champagne

LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Crèmeuse au Foie Gras

RIS DE VEAU POELES

Croustillant Forestier et Légumes de Saison
Sauce aux Cèpes

LA NAGE DE POISSONS

Lotte, Gambas, Loup
Bisque au Lait de Coco, Pommes de Terre Fondantes

FROMAGES AFFINES

LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL

Assortiment de nos desserts en Version Réduite

UN DESSERT AU CHOIX

Sur Notre Carte des Desserts

MENU 15 €

ENFANT

Jusqu'à 12 Ans

Une Boisson au Choix

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

*Poulet Pané par nos Soins
Frites*

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*

*Poulet Pané par nos Soins
Frites*

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 €

CHEVRE PANE EN CROÛTE DE NOISETTES

Mélange de Jeunes Pousses

17.00 €

OEUF PARFAIT

Velouté de Châtaignes, Confit d'Oignons Doux

19.00 €

CROUSTILLANT A LA BRANDADE DE MORUE

Epinards Frais, Compotée d'Ail Noir

20.00 €

FLAN FORESTIER AUX CEPES DES CEVENNES

Crème au Parmesan

21.00 €

NOIX DE SAINT JACQUES

*Gratinées sur une Fondue de Poireaux,
Sabayon au Champagne*

26.00 €

LE FOIE GRAS

*Chutney aux Pommes, Pain Figotte, Poires Rôties
Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy 8.40€*

27.00 €

LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL

Assortiment de nos Entrées en Version Réduite

28.00 €

VIANDES

MIJOTE D'AGNEAU AUX EPICES

*Ecrasé de Pommes de Terre
Légumes du Moment*

26.00 €

MAGRET DE CANARD

*Gros Portobello Farçi aux Pommes Reinettes et Oignons
Sauce aux Cèpes*

28.00 €

RIS DE VEAU POELES

*Croustillant Forestier et Légumes de Saison
Sauce aux Cèpes*

30.00 €

FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Crémeuse au Foie Gras*

33.00 €

POISSONS

FILET DE LOUP AU BEURRE D'AGRUMES

Risotto d'Automne

26.00 €

LA NAGE DE POISSONS

*Lotte, Gambas, Loup
Bisque au Lait de Coco, Pommes de Terre Fondantes*

32.00 €

LA CARTE

DOUCEURS

FROMAGES AFFINES 15.00 €

Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés

LA PTITE DOUCEUR 11.00 €

LE CAFE GOURMAND 14.00 €

L'IRISH COFFEE 12.00 €

Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre

Chantilly Maison

POIRE POCHEE 14.00 €

Crème de Cassis, Sablé Breton

TIRAMISU TRES GOURMAND 14.00 €

Caramel Beurre Salé, Pommes Pochées à la Vanille

Chouchou, Pécan

ROYAL CHOCOLAT 14.00 €

Mousse au Chocolat Noir Gianduja, Croustillant Feuillentine Praliné,

Sur Biscuit Dacquoise, Petit Pot de Crème Anglaise à la Vanille

LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL 19.00 €

Assortiment de nos Desserts en version Réduite

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 CORNADDEL