

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy Repas de Groupe - Mariages





## 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 paysages de les son enfance.

Ils tombent sous le charme de cette bâtisse en pierres si typique des Cévennes. première propriétaire l'avait acquise en 1993 et avait tout rénové au fil des années pour services proposer les d'hôtellerie et les hébergements l'on que connaît aujourd'hui. Tout de suite, Stéphan et Kadia travail mettent au apportent une 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**

#### **APÉRITIFS**

Vin d'orange de la Maison (Vin rosé - Sirop d'orange - Triple sec)	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 - 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 Bière Ambré savoureuse au safran cultivé sur les hauteurs d'Anduze.	33cl	6.00 €
Malt, Houblons et Levures 100% françaises.		
Pression - Panaché - Monaco	25cl	3.50 €
	50cl	7.00 €
Heineken Sans Alcool	33cl	7.00 €
Leffe Blonde	33cl	7.00 €
Mort Subite (Bière blanche)	33cl	7.00 €
Pelforth Brune	33cl	7.00 €

#### **SOFTS**

Sirops locaux de la maison l'évèsque à St Hippolyte du Fort		3.00 €
Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, pêche, Orange, Cassis, Orgeat, Pac.		
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 €
Pomme, Raisin.		
Jus de Fruits "Jus de rêve"		5.00 €

Orange, Ananas, Abricot, ACE.

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

## **CHAMPAGNES**

#### MAISON VRANKEN

Cuvée Diamant BRUT	Coupe Bouteille	13.00 € 79.00 €
Cuvée Diamant ROSE	Coupe Bouteille	15.00 € 90.00 €
MAISON RUINART		
<< R>>> Ruinart BRUT	<i>Bouteille</i> Magnum	110.00 € 220.00 €
Ruinart ROSE	<i>Bouteille</i> Magnum	135.00 € 260.00 €
Ruinart BLANC DE BLANC	<i>Bouteille</i> Magnum	170.00 € 290.00 €
MAISON ROEDERER	ŭ	
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 €
<b>PINA COLADA</b> 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

<b>VIRGIN MOJITO</b> Jus de Pomme, <i>Menthe, Sucre Roux, Perrier</i>	8.50 €
<b>VIRGIN COLADA</b> Noix de Coco, Ananas	8.50 €
<b>TUTTI FRUTTI</b> Fruits Rouges, Menthe	8.50 €

## EAUX MINERALES

#### **PETILLANTES**

SAINT GERON

Eau minérale naturellement descuse reconnue par le

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

**PLATES** 

EVIAN

## **BOISSONS CHAUDES**

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

#### **THES**

Farl Grey
Noir Caramel Fin
Noir Noisette
Noir Fraise Garriguette
Vert Jasmin
Vert Menthe

#### **INFUSIONS**

Camomille
Menthe Poivré
Tilleul
Verveine  $4.50 \in$ Cézanne

75 cl

1 L

50 cl

6.50 €

6.50 €

5.50 €

Tilleul, Verveine, Menthe poivré, Oranger, citronnelle

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

#### MENU 22 €

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

## **BAMBOU**

Soupe à l'Oignon Doux Gratinée
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**

#### RAVIOLES DE BUTTERNUT

Consommé aux Légumes d'Hiver Champignon Farci au Tofu Fumé et Cajou

#### JALOUSIE DE MOUSSELINE DE SAUMON

Tombée d'Epinards Frais Beurre Blanc Emulsionné

#### PLANCHETTE SAVOYARDE

Bouchée de Raclette, Assortiment de Charcuterie Soupe à l'Oignon Doux

#### FILET MIGNON DE PORC FARCI AUX BLETTES

Chèvre Frais et Pignons

Gnocchi Sauce Marinara de Tomates Séchées

#### PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF CONFITE

Sauce Vin Rouge, Petits Légumes de Saison

#### FILETS DE TRUITE D'ARDECHE

En Croute d'Amandes, Velours de Choux Fleur et Sommités Palets de Patate Douce

#### FROMAGES AFFINES

#### SOUFFLÉ GLACE AU BAILEY'S

Crème Anglaise au Café, Caramel Whisky, Tuile Noisettes

#### ANANAS RÔTI

Mirliton Amandes, Mousse Coco

#### TARTE CHOCOLAT PRALINÉ

Crémeux Caramel Beurre Salé Noisettes Caramélisées



# MENU 50 € CORNADEL



#### LE FOIE GRAS MI-CUIT

Brioche aux Epices Douces Compotée d'Oignons Doux et Poires Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy  $8.40\varepsilon$ 

#### TRIO DE NOIX DE SAINT JACQUES

Snacké, Crispy et en Talmouse Crémeux de Maïs au Lait de Coco Copeaux de Poutargue

#### 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 Sauce Crémeuse au Foie Gras, Purée de Pommes de Terre

#### MI-CUIT DE THON SASHIMI

Nouilles de Riz, Légumes du Moment Sauce Soja et Sésame

#### RIS DE VEAU POÊLÉ

Demi-Glace de Viande au Porto Palets de Patate Douce

#### 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

#### Trio de Mini Burgers 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

> Burger 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

# ENTRÉES

L'ENTREE DU MOMENT

<b>SOUPE A L'OIGNON DOUX GRATINÉE</b> Pain Grillé	18.00 €
<b>RAVIOLES DE BUTTERNUT</b> Consommé aux Légumes d'Hiver	18.00 €
Champignon Farci au Tofu Fumé et Cajou	
JALOUSIE DE MOUSSELINE DE SAUMON Tombée d'Epinards Frais	19.00 €
Beurre Blanc Emulsionné	
PLANCHETTE SAVOYARDE  Bouchée de Raclette, Assortiment de Charcuterie  Soupe à l'Oignon Doux	20.00 €
<b>TRIO DE NOIX DE SAINT JACQUES</b> Snacké, Crispy et en Talmouse	29.00 €
Crémeux de Maïs au Lait de Coco, Copeaux de Poutargue	
<b>LE FOIE GRAS MI-CUIT</b> Brioche aux Epices Douces, Compotée d'Oignons Doux et Poires Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy 8.40€	28.00 €
LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL Assortiment de nos Entrées en Version Réduite	30.00 €

13.00 €

## **VIANDES**

# FILET MIGNON DE PORC FARCI AUX BLETTES Chèvre Frais et Pignons Gnocchi Sauce Marinara de Tomates Séchées PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF CONFITE Sauce Vin Rouge, Petits Légumes de Saison 27.00 € RIS DE VEAU POÊLÉ 32.00 €

#### FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

Demi-Glace de Viande au Porto

Palets de Patate Douce

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

## **POISSONS**

#### FILETS DE TRUITE D'ARDECHE

26.00 €

En Croute d'Amandes, Velours de Choux Fleur et Sommités, Palets de Patate Douce

#### MI-CUIT DE THON SASHIMI

29.00 €

Nouilles de Riz, Légumes du Moment Sauce Soja et Sésame 36.00 €

## **DOUCEURS**

FROMAGES AFFINES

Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés	10.00
LA PTITE DOUCEUR	11.00 €
LE CAFE GOURMAND	14.00 €
<b>L'IRISH COFFEE</b> Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Chantilly Maison	12.00 €
<b>SOUFFLÉ GLACE AU BAILEY'S</b> Crème Anglaise au Café, Caramel Whisky, Tuile Noisettes	14.00 €
<b>ANANAS RÔTI</b> Mirliton Amandes, Mousse Coco	14.00 €
<b>TARTE CHOCOLAT PRALINÉ</b> Crémeux Caramel Beure Salé Noisettes Caramélisées	14.00 €
LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL Assortiment de nos Desserts en version Réduite	19.00 €

16.00 €

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  Crème de Marrons, Vanille de Madagascar  Crème Glacée Marron, Marrons Glacés	12.00 €
LA COUPE 2 BOULES A L'ANCIENNE  Crème Glacée ou Sorbet accompagné d'un Alcool au Choix	15.00 €
LA COUPE 2 BOULES	7.00 €
LA COUPE 3 BOULES	9.00 €

LES CREMES **GLACEES** 

LES SORBETS

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

Fraise des Bois Noix de Coco Prestige Citron Vert Poire



ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy Repas de Groupe - Mariages



## **BLANCS**

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

05.70 €

06.70 €

07.70 €

#### VERRE 20cl

Le Mazet de l'Orviel-IGP Cévennes Blanc

Notre Sélection du Moment-Les Vins d'ici et d'Ailleurs

Frais et Sec - Dominante Viognier et Chardonnay

Laissez vous tenter par la découverte du moment Domaine Laurent Miquel "Nord Sud"

Viognier-IGP Pays d'Oc	
Domaine de Joy "Saint André" - AOC Cotes de Gascogne Doux et Gourmand - 100 % Manseng	08.40 €
GARD	
Domaine de L'Orviel "Chardonnay" - IGP Pays des Cévennes	23.00 €
Domaine de L'Orviel - AOP Duché D'Uzès	26.00 €
Château de Nages "Cuvée JT" - AOP Costières de Nîmes 🚷	36.00 €
NOS VOISINS	
Domaine Mas Montel "Bouquet de Blancs" - IGP Pays D'Oc	25.00 €
Domaine Laurent Miquel "Nord Sud - Viognier" - IGP Pays D'Oc	30.00 €
Domaine Mas Bruguière "Les Muriers" - AOP Languedoc 🛞	38.00 €
Domaine Chapoutier "Petite Ruche"- AOP Crozes-Hermitage	42.00 €
Domaine Chapoutier "Invitare"- AOP Condrieu	65.00 €
BOURGOGNE	
Domaine de la Garenne - AOC Macon Azé	35.00 €
Céline & Antoine ANGST Côte de Jouan - AoC Chablis 1er cru	41.00 €
GASCOGNE  Demoine de Jeu "Seint André" AOC Cetes de Ceses de	38.00 €
Domaine de Joy "Saint André" - AOC Cotes de Gascogne	38.00 €
VALLÉE DE LA LOIRE	00.00.0
Domaine Saget - AOC Pouilly Fumé	39.00 €
Domaine de la Perrière - AOC Sancerre	40.00 €

SON

**PROVENCE** 

# ROSÉS

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

#### **VERRE 20cl**

Domaine de L'Orviel "C de Cornadel" - IGP Pays D'Oc	05.70 €
Fruité et Gourmand - Syrah - Grenache Notre Sélection du Moment	06.70 €
Laissez-vous tenter par la découverte du moment Domaine Lafage "Miraflors" - IGP Cotes Catalanes Léger, Clair et Souple - Mourvèdre - Grenache Gris et Noir	06.70 €
Domaine Chapoutier - AOP Tavel Puissant - Syrah - Grenache Noir - Mourvèdre	09.00 €
GARD	
Domaine de L'Orviel "Le Rosé de Cornadel" - IGP Pays D'Oc	23.00 €
Domaine de L'Orviel - AOP Duché D'Uzès 🚷	25.00 €
Mas Granier "Parenthèse" - AOC Châteaux du Languedoc	24.00 €
NOS VOISINS	
Lafage "Miraflors" - IGP Cotes Catalanes	27.00 €
Ermitage du Pic Saint Loup - AOC Pic Saint Loup Domaine	34.00 €
PROVENCE	

#### PROVENCE

Chateau Sainte Roseline	"Lampe de Méduse"	- AOP	Côtes de Provence	38.00 €
Cru Classé				

#### VALLÉE DU RHONE

Domaine Chapoutier "Tavel" - AOP Vallée du Rhône 38.00 €

## ROUGES

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

#### **VERRE 20cl**

Le Mazet de l'Orviel - IGP Cévennes Rouge	05.70 €
Léger et Rond - Merlot-Petit Verdot	
Notre Sélection du Moment	06.70 €
Laissez-vous tenter par la découverte du moment	
Domaine Chapoutier "Les Meysonniers" - AOC Crozes Hermitage 🚷	09.50 €
Rond et Boisé - 100% Syrah	
Domaine de l'Eglisette "Empreinte Céleste" - AOC Terrasses du Larzac	08.70 €
Puissant - Légèrement Epicé - Syrah - Grenache - Cinsault	
Domaine Clos des Fées "Les Sorcières" - AOC Cotes du Roussillon	09.00 €
Légèrement Tannique - Fruité - Syrah - Grenache - Carignan	
Mas Bruguière "La Grenadière" - AOC Pic Saint Loup 🚷	13.00 €
Tannique - Charpenté - Syrah - Grenache - Mourvèdre	

#### **GARD**

Cave Saint Maurice "Climat Bio" - IGP Cévennes 🕜 🚷	25.00 €
Domaine de L'Orviel "Le Petit Verdot" - IGP Cévennes	26.00 €
Domaine Terre D'Hachène "Levant" - AOP Duché D'Uzès	27.00 €
Château de Nages "Cuvée JT" - AOP Costières de Nîmes 🔊	36.00 €

#### NOS VOISINS

Domaine Laurent Miquel "Solas - Pinot Noir" - IGP Pays D'Oc	27.00 €
Mas de Jon- AOC - Pic Saint Loup	30.00 €
Château Cazal Viel "Vieilles Vignes" - AOC Saint Chinian	38.00 €
Château de Jonquières "La Baronnie" - AOC Terrasses du 🗞rzac	39.00 €
Domaine de L'Eglisette "Empreinte Céleste" - AOC Terrasses du Larzac	36.00 €
Domaine Jean-Michel Alquier "Les Premières" - AOC Faugères	42.00 €
Domaine du Clos des Fées "Les Sorcières" - AOC Cotes du Roussillon	40.00 €
Mas Bruguière "La Grenadière" - AOC Pic Saint Loup	54.00 €
Domaine Gauby "Vielles Vignes" - AOC Cotes du Roussillon Village	77 <b>.</b> 00 €
Mas Jullien "Autour de Jonquières" - AOC Terrasses du Larzac	79.00 €
Domaine Peyre Rose "Syrah Léone" - AOC Coteaux du Languedoc	128.00 €

## ROUGES

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

#### **BOURGOGNE**

Château de Chamirey "Le Clos du Roi" - AOC Mercurey 1er Cru	65.00 €
Pommard AOP "Les Vaumuriens" - G&Y Dufouleur	82.00 €
Domaine des Perdrix "Aux Perdrix" - AOC Nuits St Georges 1er Cru	99.00 €
Domaine des Perdrix - AOC Vosne-Romanée	95.00 €
Domaine Marchand-Grillot - AOC Gevrey-Chambertin	95.00 €

#### VALLÉE DU RHONE

Domaine Chapoutier "Les Meysonniers - AOC Crozes Hermitage 🚷	49.00 €
Pierre Jean Villa "Préface"- Saint Joseph	62.00 €

#### **BORDELAIS**

Saint Emilion Grand Cru - Château La Chapelle <a>(§)</a> 42.00 €

#### **PROVENCE**





04 66 61 79 44 Route de Générargues 30140 Anduze