



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 - 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 Bamboueraie 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 - 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. Malt, Houblons et Levures 100% françaises.</i>		
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'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

BOISSONS

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 €



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

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

MENU 24 €

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

BAMBOU

Carpaccio de Bœuf
Copeaux de Fromage de Chèvre des Cévennes
ou
L'entrée du Moment

La pièce du Boucher grillée ou mijotée
ou
La pêche Miraculeuse

La petite Douceur

MENU 38 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

CAMPAGNE

CEVICE DE SAUMON

Avocat, Sauce Passion

GASPACHO VERDE

Millefeuille de Légumes de Saison

Burratina

OEUF PARFAIT

Gaufre, Pesto Rosso, Espuma de Cochon

OMBLE CHEVALIER

Fenouil Rôti, Risotto Printanier, Crème d'Absinthe

TARTARE DE BOEUF

Elaboré par nos soins, Pain Figotte Toasté à l'Ail Noir

Pommes Rissolées

ROULADE DE VEAU

Farcie aux Morilles, Poitrine Fumée,
Gnocchi Basilic, Compotée de Tomates

FROMAGES AFFINES

AUTOUR DE LA FRAISE

Mirliton Pistache

DOUCEUR BANANE CHOCOLAT

Banane Caramélisée au Rhum Esteban,
Crumble et Ganache Chocolat

CROUSTILLANT MANGUE PASSION

Tuile Caramel Noisette, Mousse

Mangue Pulpe Passion

CAMPAGNE

MENU 50 €

CORNADEL

LE FOIE GRAS MI-CUIT

Pain d'Épices aux Cerises, Chutney d'Oignons Doux, Amande, Amarena
Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy 8.40€

LA SALADE FOLLE

Gambas Grillées, Salade de Jeunes Pousses, Asperges, Petits Pois
Vinaigrette Framboise, Betterave, Fruits de Saison

LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

LE FAUX FILET D'AGNEAU

Beurre de Sauge et Pignons
Mosaïque de Légumes

ROSSINI DE FILET DE BOEUF

Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Sauce Crémeuse au Foie Gras
Barigoule d'Artichauts, Pommes de Terre

QUEUE DE HOMARD ROTIE

Crème à la Vanille Bourbon,
Brunoise d'Ananas Flambé, Risotto Primeur

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

LA CARTE

ENTRÉES

L'ENTREE DU MOMENT	13.00 €
CARPACCIO DE BOEUF <i>Copeaux de Fromage de Chèvre des Cévennes</i>	18.00 €
CEVICE DE SAUMON <i>Avocat, Sauce Passion</i>	19.00 €
GASPACHO VERDE <i>Millefeuille de Légumes de Saison</i> <i>Burratina</i>	18.00 €
OEUF PARFAIT <i>Gaufre, Pesto Rosso, Espuma de Cochon</i>	19.00 €
LA SALADE FOLLE <i>Gambas Grillées, Salade de Jeunes Pousses, Asperges, Petits Pois</i> <i>Vinaigrette Framboise, Betterave, Fruits de Saison</i>	24.00 €
LE FOIE GRAS MI-CUIT <i>Pain d'Epices aux Cerises, Chutney d'Oignons Doux, Amande, Amarena</i> <i>Avec votre Foie Gras, pensez au vin doux Domaine de Joy 8.40€</i>	28.00 €
LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL <i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>	30.00 €

LA CARTE

VIANDES

TARTARE DE BOEUF

28.00 €

*Elaboré par nos soins, Pain Figotte Toasté à l'Ail Noir
Pommes Rissolées*

ROULADE DE VEAU

32.00 €

*Farcie aux Morilles, Poitrine Fumée, Gnocchi Basilic,
Compotée de Tomates*

LE FAUX FILET D'AGNEAU

32.00 €

*Beurre de Sauge et Pignons
Mosaique de Légumes*

ROSSINI DE FILET DE BOEUF

36.00 €

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Sauce Crémeuse au Foie Gras
Barigoule d'Artichauts, Pommes de Terre*

POISSONS

OMBLE CHEVALIER

26.00 €

Fenouil Rôti, Risotto Printanier, Crème d'Absinthe

QUEUE DE HOMARD ROTIE

31.00 €

*Crème à la Vanille Bourbon,
Brunoise d'Ananas Flambé, Risotto Primeur*

LA CARTE

DOUCEURS

FROMAGES AFFINES	16.00 €
<i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i>	
LA P'TITE DOUCEUR	11.00 €
LE CAFE GOURMAND	14.00 €
L'IRISH COFFEE	12.00 €
<i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Chantilly Maison</i>	
AUTOUR DE LA FRAISE	14.00 €
<i>Mirliton Pistache</i>	
CROUSTILLANT MANGUE PASSION	14.00 €
<i>Tuile Caramel Noisette, Mousse Mangue Pulpe Passion</i>	
DOUCEUR BANANE CHOCOLAT	14.00 €
<i>Banane Caramélisée au Rhum Esteban, Crumble et Ganache Chocolat</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 DE CORNADEL

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

VINS

LA CARTE

BLANCS

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 20cl

Le Mazet de l'Orviel- IGP Cévennes Blanc	05.70 €
<i>Frais et Sec - Dominante Viognier et Chardonnay</i>	
Notre Sélection du Moment- Les Vins d'ici et d'Ailleurs	06.70 €
<i>Laissez vous tenter par la découverte du moment</i>	
Domaine Laurent Miquel "Nord Sud"	07.70 €
<i>Viognier-IGP Pays d'Oc</i>	
Domaine de Joy "Saint André" - AOC Cotes de Gascogne	08.40 €
<i>Doux et Gourmand - 100 % Manseng</i>	

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

Domaine de Joy "Saint André" - AOC Cotes de Gascogne	38.00 €
--	---------

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Saget - AOC Pouilly Fumé	39.00 €
Domaine de la Perrière - AOC Sancerre	40.00 €

PROVENCE

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

BLANCS

LA CARTE

ROSÉS

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 20cl

Domaine de L'Orviel "C de Cornadel" - IGP Pays D'Oc	05.70 €
<i>Fruité et Gourmand - Syrah - Grenache</i>	
Notre Sélection du Moment	06.70 €
<i>Laissez-vous tenter par la découverte du moment</i>	
Domaine Lafage "Miraflores" - IGP Cotes Catalanes	06.70 €
<i>Léger, Clair et Souple - Mourvèdre - Grenache Gris et Noir</i>	
Domaine Chapoutier - AOP Tavel	09.00 €
<i>Puissant - Syrah - Grenache Noir - Mourvèdre</i>	

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 "Miraflores" - IGP Cotes Catalanes	27.00 €
Ermitage du Pic Saint Loup - AOC Pic Saint Loup Domaine	34.00 €

PROVENCE

Chateau Sainte Roseline "Lampe de Méduse" - AOP Côtes de Provence	38.00 €
<i>Cru Classé</i>	

VALLÉE DU RHONE

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

LA CARTE

ROUGES

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 20cl

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

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 "Solàs - 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 Larzac 	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	77.00 €
Mas Jullien "Autour de Jonquières" - AOC Terrasses du Larzac	79.00 €
Domaine Peyre Rose "Syrah Léone" - AOC Coteaux du Languedoc	128.00 €

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

ROUGES

LA CARTE

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 	42.00 €
---	---------

PROVENCE

ROUGES

LA FERME



04 66 61 79 44

Route de Générargues 30140 Anduze

DE CORNADDEL