



**LA FERME DE CORNADEL**

---

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

**MENU**

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

<b>MOJITO classique - Ananas ou Fraise</b> <i>Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Perrier</i>	12.50 €
<b>MOJITO CHIC classique - Ananas ou Fraise</b> <i>Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Champagne</i>	15.50 €
<b>PINA COLADA</b> <i>Rhum Blanc, Noix de Coco, Ananas</i>	13.00 €
<b>CAIPIROSKA</b> <i>Vodka, Citron vert, Sucre Roux</i>	12.50 €
<b>AMERICANO MAISON</b> <i>Martini Rouge et Blanc, Campari, Gin</i>	13.00 €
<b>CUBA LIBRE</b> <i>Rhum Blanc, Sucre Roux, Citron vert, Coca Cola</i>	12.50 €
<b>RED LOVE</b> <i>Vodka, Sorbet Framboise, Jus de Raisin Bio, Jus de Fraise, Menthe Fraîche</i>	13.00 €
<b>COCKTAIL du JOUR</b>	12.50 €

## SANS ALCOOL

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

---

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

OU

***1 Boule de Glace au Choix***

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

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  
Risotto Crémeux***

---

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

OU

***2 Boules de Glace au Choix***

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

Code Wi-Fi : Anduze30

# LA CARTE

# ENTRÉES

---

<b>L'ENTREE DU MOMENT</b>	13.00 €
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> <i>Copeaux de Fromage de Chèvre des Cévennes</i>	18.00 €
<b>CEVICE DE SAUMON</b> <i>Avocat, Sauce Passion</i>	19.00 €
<b>GASPACHO VERDE</b> <i>Millefeuille de Légumes de Saison</i> <i>Burratina</i>	18.00 €
<b>OEUF PARFAIT</b> <i>Gaufre, Pesto Rosso, Espuma de Cochon</i>	19.00 €
<b>LA SALADE FOLLE</b> <i>Gambas Grillées, Salade de Jeunes Pousses, Asperges, Petits Pois</i> <i>Vinaigrette Framboise, Betterave, Fruits de Saison</i>	24.00 €
<b>LE FOIE GRAS MI-CUIT</b> <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 €
<b>LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL</b> <i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>	30.00 €

# LA CARTE

## VIANDES

---

### **TARTARE DE BOEUF**

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

28.00 €

### **ROULADE DE VEAU**

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

32.00 €

### **LE FAUX FILET D'AGNEAU**

*Beurre de Sauge et Pignons  
Mosaïque de Légumes*

32.00 €

### **ROSSINI DE FILET DE BOEUF**

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

36.00 €

## POISSONS

---

### **OMBLE CHEVALIER**

*Fenouil Rôti, Risotto Printanier, Crème d'Absinthe*

26.00 €

### **QUEUE DE HOMARD ROTIE**

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

31.00 €

# LA CARTE

## DOUCEURS

---

<b>FROMAGES AFFINES</b> <i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i>	16.00 €
<b>LA P'TITE DOUCEUR</b>	11.00 €
<b>LE CAFE GOURMAND</b>	14.00 €
<b>L'IRISH COFFEE</b> <i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Chantilly Maison</i>	12.00 €
<b>AUTOUR DE LA FRAISE</b> <i>Mirliton Pistache</i>	14.00 €
<b>CROUSTILLANT MANGUE PASSION</b> <i>Tuile Caramel Noisette, Mousse Mangue Pulpe Passion</i>	14.00 €
<b>DOUCEUR BANANE CHOCOLAT</b> <i>Banane Caramélisée au Rhum Esteban, Crumble et Ganache Chocolat</i>	14.00 €
<b>LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL</b> <i>Assortiment de nos Desserts en version Réduite</i>	19.00 €

# 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 €

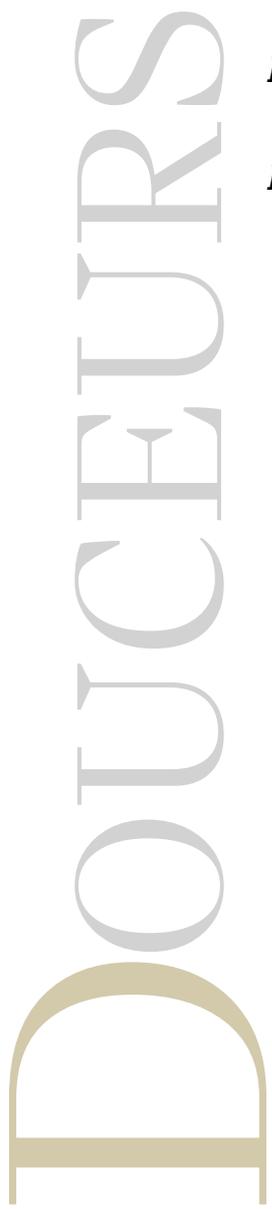
### LES CREMES GLACEES

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

Double crème et Meringue

### LES SORBETS

Framboise  
Noix de Coco Prestige  
Citron  
Abricot  
Mangue-Passion



LA FERME



04 66 61 79 44

Route de Générargues 30140 Anduze

---

DE CORNADDEL



**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 Domaine du Pin - Première Blanc	05.70 €
<i>Aromatique - 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 "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 "Mirafiors" - 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 "Mirafiors" - 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'Eglissette "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'Eglissette "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