



**LA FERME DE CORNADEL**

---

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

**MENNU**

TC

# Un Mas Cévenol dans un Hameaux Cévenol Habité par des Cévenols qui parlent Cévenol !

---

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 et un labyrinthe pour perdre un enfant ou un mari.

Le train à Vapeur des Cévennes pour un voyage dans le temps (à st Jean du Gard il sont encore en 1896) et ressortir noir de vapeur de charbon.

Le musée du Désert pour une parenthèse historique accompagné de votre dromadaire.

Ou encore les poteries d'Anduze ou les couillons s'amuse

Le Gardon reste propre toute l'année sauf en Juillet et en Aout... Domage

# 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 €
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

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

---

## PETILLANTE

### ***SAINT GERON***

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

75 cl 6.50 €

## PLATE

### ***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 poivré,  
Oranger, citronnelle*

# MENU 24 €

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

## BAMBOU

---

Tatin de Boudin Noir  
Aux Pommes Reinettes du Coin  
ou  
Comme un Flan  
Chèvre et Oignons Doux Confits  
Tombée d'Épinards Frais

---

La pièce du Boucher grillée ou Mijotée  
ou  
La pêche Miraculeuse

---

La Petite Douceur du Jour

BAMBOU

# MENU 38 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

## CAMPAGNE

---

### L'OEUF PRESQUE PARFAIT

Poêlée du Cueilleur, Emulsion au Lard de Colonatta  
Velouté des Sous Bois, Canistrelli Châtaignes

### TU ME RENDS CHEVRE...

Arancini Epinards Cœur de Bique Fondant  
Petit Parigot Farci Escargots - Pélardon  
Flanbi Chèvre, Oignons Doux

### CABILLAUD EN PARMENTIER DE CHOUX-FLEURS

Velouté Dubarry  
Crumble d'Olives Noires

---

### LA ROULADE DE VEAU

Farce aux Trompettes et Confettis  
Ravioles Maison Butternut - Châtaignes, Crème de Cèpes

### FILET DE SAINT PIERRE GRILLE

En Croute d'Ail Noir, Risotto Rouge aux Légumes d'Hiver,  
Réduction de Yuzu

### GIGOLETTE DE LAPIN

Farce Gourmande aux Pommes Reinettes et Poitrine Grillée  
Fine Purée de Carottes, Crème de Cidre

---

### FROMAGES AFFINES

### POIRE POCHEE CEVENOLE

Sirop Vanille - Châtaigne, Crumble d'Automne, Crème Glacée aux Noix

### DELICE DES ÎLES

Mangue, Ananas, Passion Coco

### SOUFFLE AU CHOCOLAT 65%

Sauce Ganache Fondante au Rhum Epicé d'Anduze

CAMPAGNE

# MENU 50 €

# CORNADEL

---

## MON CANARD

Foie Gras Mi Cuit Chutney Figues, Oignons Doux  
L'escalopine Poêlée  
Châtaignes Confites et Brioche aux Noisettes

## SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

Noix de Saint Jacques Snackées  
Chapeaux Fondants, Crumble Forestier

## LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

---

## FILET DE BOEUF

Tournedos Grillé  
Pommes Duchesse, Poêlée Lozérienne  
Sauce au foie Gras

## FOND MARIN

Poulpe, Cabillaud, Coquillages et Crustacés  
Bisque au Safran d'Anduze

## RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Beignet et Crème de Cèpes  
Gnocchi de Butternut, Farine de Châtaignes

---

## 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***

***Ratatouille***

***Riz Vénéré***

***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***

***Ratatouille***

***Riz Vénéré***

***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>CABILLAUD EN PARMENTIER DE CHOUX-FLEURS</b> <i>Velouté Dubarry</i> <i>Crumble d'Olives Noires</i>	18.00 €
<b>TU ME RENDS CHEVRE...</b> <i>Arancini Epinards Cœur de Bique Fondant</i> <i>Petit Parigot Farci Escargots, Pélardon</i> <i>Flanbi Chèvre, Oignons Doux</i>	19.00 €
<b>L'OEUF PRESQUE PARFAIT</b> <i>Poêlée du Cueilleur, Emulsion du Lard de Colonatta</i> <i>Velouté des Sous Bois, Canistrelli Châtaignes</i>	20.00 €
<b>SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE</b> <i>Noix de Saint Jacques Snackées</i> <i>Chapeaux Fondants, Crumble Forestier</i>	24.00 €
<b>MON CANARD</b> <i>Foie Gras Mi Cuit Chutney Figues, Oignons Doux</i> <i>L'escalopine Poêlée</i> <i>Châtaignes Confites et Brioche aux Noisettes</i>	29.00 €
<b>LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL</b> <i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>	30.00 €



# LA CARTE

## VIANDES

---

### **GIGOLETTE DE LAPIN**

28.00 €

*Farce Gourmande aux Pommes Reinettes et Poitrine Grillée  
Fine Purée de Carottes, Crème de Cidre*

### **LE BURGER DE CORNADEL**

29.00 €

*Pain Burger Maison, Bœuf Haché par nos Soins  
Poitrine Grillée, Cèpes Poêlés et en Crème  
Pommes Rissolées*

### **RIS DE VEAU CROUSTILLANT**

34.00 €

*Beignet et Crème de Cèpes  
Gnocchi de Butternut, Farine de Châtaignes*

### **FILET DE BOEUF**

36.00 €

*Tournedos Grillé  
Pommes Duchesse, Poêlée Lozérienne  
Sauce au foie Gras*

## POISSONS

---

### **FILET DE SAINT PIERRE GRILLE**

28.00€

*En Croute d'Ail Noir, Risotto Rouge aux  
Légumes d'Hiver, Réduction de Yuzu*

### **FOND MARIN**

32.00 €

*Poulpe, Cabillaud, Coquillages et Crustacés  
Bisque au Safran d'Anduze*

# LA CARTE

## DOUCEURS

---

<b>FROMAGES AFFINES</b>	16.00 €
<i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i>	
<b>LE CAFE GOURMAND</b>	14.00 €
<b>L'IRISH COFFEE</b>	12.00 €
<i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Chantilly Maison</i>	
<b>POIRE POCHEE CEVENOLE</b>	14.00 €
<i>Sirop Vanille, Châtaigne, Crumble d'Automne, Sorbet Coing</i>	
<b>DELICE DES ÎLES</b>	14.00 €
<i>Mangue, Ananas, Passion Coco</i>	
<b>SOUFFLE AU CHOCOLAT 65%</b>	14.00 €
<i>Sauce Ganache Fondante au Rhum</i>	
<b>LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL</b>	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

Fraise

Double crème et Meringue

### LES SORBETS

Framboise

Noix de Coco Prestige

Citron

Abricot

Mangue-Passion

DOUCEURS

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'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