

A la carte :



Les entrées :

- **Les Conchiglioni (pâtes) aux Crabes & Gambas, citron caviar & sauce crustacés.....** **13.90€**
- **L'Arancini de risotto au Pur Chèvre fermier des Cévennes, Lardons & oignons doux** **12.50€**
- **Les Escargots à la Cévenole** (ragoût en sauce tomate & lardons : recette traditionnelle)
Version Entrée : 14 € / Version Plat : 28€
- **La planche de Charcuterie** de chez Monsieur Crouzet (Bagard) : seule ou à partager..... **21.90€**
- **La Belle salade du Cévenole** : salade verte, dés de chèvre frais, pané de pur chèvre fermier, oignons doux, chips' jambon de pays & Crumble de châtaignes..... **19.90€**

Les Burgers :

- **Le Cheese-Burger** (Haché de bœuf (Allemagne), cheddar, sauce burger maison et rien d'autre !)..... **16,90€**
- **L'Anduze-Burger** (Haché de Véritable Saucisse d'Anduze, pur chèvre fermier, Jambon cru, oignons au vin rouge)..... **19.90€**
- **Le Rossini-Burger** (haché de Bœuf (Allemagne), Escalopine de Foie-gras & sauce aux Cèpes)..... **25.90€**

Les poissons :

- **Le Pot au Feu de la Mer : Lotte, Gambas, Saumon, Saint-Jacques & Seiche** servi avec son Aioli, carottes, poireaux & pommes de terre.....**26.90€**
- **La Seiche à la Plancha**.....**23.90€**
- **Le Club Sandwich du Chef aux Saint-Jacques, Epinards, Betteraves & Fruits de la Passion**.....**24.90€**
- **Les Ravioles à l'encre de Seiche farcies au Saumon, pignons & sauce crustacés**.....**19.50€**

Les viandes :

- **Le Cassoulet revu par notre Chef****25.90€**
- **Le filet de Bœuf (France) façon Rossini** avec son escalopine de Foie-Gras.....**29.90€**
- **Le grenadin de Saucisse d'Anduze aux Herbes à la Cévenole** (chèvre & châtaigne, oignons doux).....**23.90€**
- **Le Tartare de Bœuf au couteau**, assaisonné par nos soins.....**22.90€**
- **Le Cordon Bleu de poulet à La Cévenole** (crèmeux de pur Chèvre fermier des Cévennes, jambon cru, confit d'oignons doux).....**22.90€**

Nos Instants Gourmands.....9,90€





■ Le Coulant Chocolat, glace Vanille & chantilly

■ Le Royal Mont-Blanc à la crème de Marrons, glace Miel-Pignons & chantilly



■ Le Baba au Rhum, pipette de rhum ambré, glace Rhum-raisins & chantilly

■ La Poire dans la tarte, glace au Caramel salé & chantilly

■ Le Paris-Anduze : Le Paris-Brest revisité à la crème de Pistache, glace Romarin & chantilly

■ Le Soufflé glacé à l'alcool de Grand-Marnier & chantilly



■ Le café gourmand du Moment

Le Colonel et son Armée : 15€

- Sorbet Poire & shooter de liqueur de Poire Williams ;
- Et Sorbet citron & shooter de Vodka ;
- Et Glace aux Châtaignes & shooter de liqueur de Châtaignes

Nos Instants Gourmands glacés... 9, 90€

- La Balade en Cévennes : châtaignes, Miel-pignons, Vanille, crème de Marron & chantilly
- La Provençale : Violette, Figue, Vanille, coulis de caramel & chantilly
- L'Anduzienne : Vanille, Châtaignes, châtaignes, crème de Marron, amandes & chantilly
- La Gourmand'Anduze : Figue, Pistache, châtaignes, Figues au sirop, amandes effilées & chantilly
- Le grand Rouge : Fraise, Framboise, Cassis, coulis de Fraise, Fraises fruits & chantilly
- Iceberg : menthe-chocolat, chocolat maison chaud & Chantilly
- Les Dames : blanche, noire ou caramel au choix...
- Les Liégeois : Café ou Chocolat au choix...



glaces & sorbets : Vanille, Chocolat, Café, Châtaignes, Miel-pignons, Violette, Caramel salé, Pistaches, Carambar, Rhum-raisins, Régissoise, Spéculoos, Figues, Fraise, Framboise, Poire, Citron Vert, Cassis, Pêche de vigne, Mangue, Romarin
1 boule : 2.90€ 2 boules : 5.80€ 3 boules : 9.60

Les Formules du Cévenol