

LA FERME



LA FERME DE
CORNADEL

04 66 56 16 28

Route de G  n  rargues 30140 Anduze

DE CORNADEL

BOISSONS

APÉRITIFS

Palermo rouge, Muscat, Porto rouge, Porto blanc, Campari, Suze, Cartagène rouge ou blanche, Martini rouge ou blanc 12 cl 6.00 €

Les kirs : Châtaigne, pêche, mûre, cassis, violette, safran 12 cl 6.00 €

Le kir royal : Châtaigne, pêche, mûre, cassis, violette, safran 12cl 15.00 €

Pastis 51, Ricard, Casanis 4 cl 4.50 €

BIÈRES

STIGMAT Bière Ambrée au safran cultivé sur les hauteurs d'Anduze. 33cl 7.50 €

Pression - Panaché - Monaco 25cl 4.50 €
50cl 9.00 €

Heineken Sans Alcool 33cl 7.00 €

Major Hoppic Ambrée

Major Hoppic Blonde 33cl 8.00 €

Major Hoppic Blanche 33cl 8.00 €

Major Hoppic IPA 33cl 8.00 €
33 cl 8.00 €

SOFTS

Sirops locaux de la maison Evèsque à St Hippolyte du Fort 3.00 €
Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, pêche, Orange, Orgeat, Citron press

Orangina - Coca cola - Coca cola zéro - Perrier - Limonade - Ice tea 33cl 5.00 €

Fever Tree - Ginger Tree 20 cl 6.50 €

Citron pressé - Orange pressé 6.50 €

Jus de Fruits "Jus de rêve" 25 cl 5.50 €
Orange, Ananas, Abricot, ACE., Tomate



EAUX MINERALES

PETILLANTE

San Pellegrino

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

1 L 6.90 €

PLATE

Evian

1 L 6.90 €

BOISSONS CHAUDES

<i>Café ou Décaféiné</i>	3.50 €
<i>Café Crème</i>	5.00 €
<i>Noisette</i>	3.80 €
<i>Café Glacé</i>	5.50 €
<i>Double espresso</i>	6.00 €
<i>Chocolat</i>	5.00 €

THES

Earl Grey Noir
Ceylan Noir
Gunpowder Vert
Menthe Vert

4.50 €

INFUSIONS

Verveine
Tilleul/Verveine/Menthe

4.50 €

CHAMPAGNES

Maison Cattier

Cattier 1er cru

Coupe 12 cl 15.00 €

Bouteille 75 cl 60.00 €

Cattier Rosé 1er cru

Bouteille 75 cl 70.00 €

Cattier Blanc de Blanc 1er cru

Coupe 12 cl 20.00 €

Bouteille 75 cl 115.00 €

Maison Ruinart

Ruinart BLANC DE BLANC

Bouteille 75 cl 240.00 €

Ruinart Brut

Bouteille 75 cl 150.00 €

Maison Roederer

Cristal BRUT

Bouteille 75 cl 350.00 €

Maison Dom Pérignon

Dom Pérignon BRUT

Bouteille 75 cl 375.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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

COCKTAILS

ALCOOLISES

MOJITO

Rhum Blanc Havana, Menthe, Sucre Roux, citron vert, Perrier

12.50 €

MOJITO CHIC

Rhum Blanc Havana, Menthe, Sucre Roux, citron vert, Champagne

15.50 €

Porn Star Martini

Vodka, Mangue, sirop de vanille, passoa, jus de citron vert & shooter de champagne

13.00 €

Gin Sweet Pepper

Gin Larrios infusé aux 3 poivrons & fever tree

12.50 €

Cornadel signature

liqueur de Pamplemousse, jus de litchi/goyave et vin Rosé

13.00 €

les Spritz

15 €

Apérol spritz

Safrancello spritz (citron /safran)

Doré spritz (poire/safran)

Saint Germain spritz (liqueur de fleur de sureau)

Cévenol spritz (liqueur de châtaigne)

SANS ALCOOL

Le Grand Rouge

jus d'ananas, jus de fraise, jus de pêche

8.50 €

20 cl L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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

COCKTAILS

Les digestifs

Rhum Abordage 14.00 €

Rhum sublima passion-mangue-vanille
Rhum sublima menthe-gingembre
Rhum sublima fraise-basilic 10.00 €
Rhum sublima ananas-caramel-vanille
Vodka K8
Limoncello

Safrancello
Doré de Safran
Verveine de Velay
Gin Marlow
Gin Generous 12.00 €
Gin Hendricks
Gin Bombay
Cognac ABK6
Get 27
Get 31

Cognac Prulho
bas armagnac Joy 20.00 €
Vieille prune Louis Roque
Eau de vie poire Louis Roque

Whisky Palisson
Whisky Villa 16
Whisky The Connacht 15.00 €
Whisky Glenfargas
Whisky Vallée Noire

6 cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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

LES DIGESTIFS

Nos spécialités

- Le filet de Boeuf Rossini
du Cornadel 36 €

- Le plat Veggy du Moment
Tajine de Butternut, carotte
pois chiches, lait de Coco,
poires, & châtaignes aux épices
d'ailleurs 25 €

- Le Colonel & son armée 20 €

Sorbet citron - shooter de Vodka
sorbet Pomme - shooter calvados
sorbet Poire - shooter Poire William's

Menu la bastide

29 €

Le Poireau façon méditerranéen, panais, chips' de panais, chips' de poireaux & son crémeux
de panais aux épices

ou

Autour de l'Oeuf : Jaune d'oeuf confit à l'huile d'olive, brouillade, vinaigrette à l'oeuf mollet,
meringue & chips' de jaune d'oeuf

ou

La Soupe à l'Oignon doux des Cévennes, pickles & oignons doux frits avec son crémeux de
pur chèvre fermier des Cévennes

La Bourride de Dorade , son aïoli, ses légumes (carottes, fenouil, céleri) & sa galette de
Pommes de terre

ou

Le Paleron de Boeuf confit , jus de noisettes, gratin dauphinois du chef & son butternut

ou

Le filet de Canette aux coings et poires, frites de polenta & carottes

Le fromage pur Chèvre fermier des Cévennes

ou

La Tartelette aux fruits de saison

ou

Le cheese-cake au chocolat & noisettes

Entrée & Plat /Plat & Dessert : 25 € ou Plat : 19€

Formules servies du lundi au samedi exclusivement le midi

Menu Le Cornadel

49 €

Entrée/Plat/ Fromage ou Dessert
ou 59 € Entrée/Plat/fromage/dessert

Le Foie-gras du Cornadel aux piments des Cévennes, figues, confit d'Oignons doux à la cartagène, pain de campagne

ou

Saint-Jacques snackées, Combava, Aïoli noir, sauce crustacés & carotte glacée

ou

Cassolette lutée de Cuisses de Grenouilles

ou

Le Cannelloni de Tagliatelles au Crabe & Gambas, sauce crustacés, citron caviar & yuzu

Le Filet de Boeuf, réduction de Cartagène rouge & Pommes de terre Anna

ou

La Brandade de Morue façon Parmentier & ses poivrons rouges

ou

Le pressé d'Agneau en croûte, royale de brocolis, jus corsé & noisettes torréfiées

ou

Le ris de veau, poêlée forestière, réduction de jus de volaille & son pressé de Pomme de terre

L'assiette d'assortiment de 4 Fromages

La Tartelette Poire pochée à la Cartagène rouge, nougatine de graines de courge & chantilly

ou

Le Trio de crèmes Brûlées : Vanille - Thym/Citron - Réglisse

ou

La Pavlova aux fruits de saison

ou

Le Fondant au chocolat noir au coeur de Châtaignes, chantilly & nougatine de graines de courge

Disponible tous les jours midi & soir

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

LE
CORN
ADEL

LA CARTE

Les Entrées

Le Foie-gras du Cornadel aux piments doux des Cévennes & figues, confit d'oignons doux & pain de campagne ...24 €

Saint-Jacques, Combava, Aïoli noir, sauce crustacés & carotte glacée...20 €

Cassolette lutée de Cuisses de Grenouilles...16 €

Le Cannelloni de Tagliatelles au Crabe & Gambas, sauce crustacés, citron caviar & yuzu...18 €

LA CARTE

Viandes & Poissons

Le Filet de Boeuf, réduction de Cartagène rouge & Pommes
de terre Anna...29 €

La Brandade de Morue façon Parmentier & ses poivrons
rouges...23 €

Le pressé d'Agneau en croûte, jus de corsé, royale de
Brocolis & noisettes torréfiées...25 €

Le ris de veau, poêlée forestière du moment, réduction de
jus de volaille & son pressé de Pomme de terre...27 €

LA CARTE



LES GOURMANDISES

<i>L'assiette d'assortiment de 4 fromages</i>	<i>10.00 €</i>
<i>LE CAFE GOURMAND selon les envies du Chef</i>	<i>14.00 €</i>
<i>L'IRISH COFFEE</i> <i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Canne, Chantilly Maison</i>	<i>12.00 €</i>
<i>La Tartelette Poire pochée à la Cartagène rouge, nougatine de graines de courge & chantilly</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Le Trio de crèmes Brûlées : Vanille - Thym/Citron - Réglisse</i>	<i>14.00 €</i>
<i>La Pavlova aux fruits de saison</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Le Fondant au chocolat noir au coeur de Châtaignes, chantilly & nougatine de graines de courge</i>	<i>14.00 €</i>

DOUCES

DOUCEURS GLACÉES

LA COUPE DU CORNADEL

Sorbet glacée à la figue, Crème Glacée

Vanille, Crème Glacée Marron, crème de châtaigne & chantilly

14.00 €

LA COUPE 1 BOULE

3.50 €

LA COUPE 2 BOULES

7.00 €

LA COUPE 3 BOULES

9.00 €

Supplément de Chantilly

3.00 €

LES CREMES GLACEES

Vanille

Chocolat

Rhum Raisin

Marron aux éclats de marrons

Spéculoos

Pralines roses

Violette

LES SORBETS

Framboise/litchi

Figues

Citron

Pomme

Poire

Fraise

Ananas

MENU des ENFANTS

18 €

Jusqu'à 12 Ans

Une Boisson au Choix

Sirop - Jus d'Orange - Jus de Pomme

à choisir dans les plats
du menu Bastide

Mi-Cuit Chocolat

OU

2 Boules de Glace au Choix

ENFANTS



LA FERME DE
CORNADEL

Restaurant - Chambres d'hôtes

LES VINS

LES ROSÉS

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 15 cl

Domaine Saint Maurice - Climat - IGP Cévennes



6.50 €

Les Bouteilles 75 cl

Occitanie

Domaine Saint Maurice - Climat - IGP Cévennes
Grenache noir

26.00 €

Domaine Lafage - Miraflors - IGP Côte Catalane
Grenache gris & noir / Mourvèdre

28.00 €


Domaine de la Courtade - Les terrasses - AOC Côte de Provence
Porquerolles
Grenache/Cinsault/Rolle/Syrah

36.00 €

LES BLANCS


Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 15cl

Domaine Saint Maurice - Le Climat Chardonnay - IGP Cévennes	6.50 € 
Domaine Céline & Antoine Angst - Chablis 1er cru Chardonnay - AOP Chablis 1er cru	12.50 €
Domaine Laurent Miquel "Nord Sud" Viognier - IGP Pays d'Oc	6.50 €
Domaine de Château de Nages "Gourmandi'Nages" Doux et Gourmand - Viognier/Roussanne/Colombard - Vin de France	7.00 €

Les Bouteilles 75 cl

OCCITANIE

Domaine Saint Maurice - Le climat - IGP Pays des Cévennes Chardonnay	 26.00 €
Domaine Mas des Justes - Juste Blanc - IGP Cévennes Cabernet-Sauvignon	23.00 €
Château de Nages - JT - AOP Costières de Nîmes Roussanne / Clairette / Viognier / Grenache blanc	38.00 €
Domaine Mas de Jon - Parenthèse - IGP Pays d'Oc Rolle / Grenache blanc / Marsanne / Roussanne	30.00 €
Domaine Laurent Miquel - Nord-Sud - IGP Pays d'Oc Viognier	28.00 €
Domaine Lafage - Centenaire - IGP Côtes Catalane Grenache blanc / grenache gris / Roussanne	36.00 €
Domaine de Château de Nages - Gourmandi'Nage - Viognier / Roussanne / Colombard - Vin de France	35.00 €

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

BOURGOGNE

Domaine Devillard - Le Renard - AOP Pouilly Fuissé	45.00 €
Chardonnay	
Domaine Chapelle - AOC Santenay	42.00 €
Chardonnay	
Domaine Céline & Antoine ANGST - Côte de Jouan - AOP Chablis 1er cru	58.00 €
Chardonnay	

VALLÉE DU RHONE

Domaine Ferraton Père & fils - Les Mandouls - AOC Condrieu	79.00 €
Viognier	

VALLÉE DE LA LOIRE


Domaine de la Perrière - AOP Sancerre	42.00 €
Sauvignon blanc	
Domaine Clair de Brumes - Présages - AOP Pouilly Fumé	39.00 €

BLANCS

LES ROUGES

Millésimes Disponibles sur Demande auprès de Notre Equipe

VERRE 15cl

Domaine Saint Maurice - Climat - IGP Cévennes	6.50 €	
Merlot		
Domaine Croix Saint Alexandre - Pic Saint Loup	9.50 €	
Syrah / grenache / mourvèdre		
Domaine Ferraton Père & fils - La Source - AOC Saint Joseph - Syrah	14.00 €	

Les Bouteilles 75 cl

OCCITANIE

Domaine Saint Maurice - Climat - IGP Cévennes - Merlot		26.00 €
Domaine Château de Nages - JT - IAOP Costière de Nîmes		38.00 €
Syrah / Grenache / Carignan		
Domaine Mas des Justes - Effet Papillon - IGP Cévennes		29.00 €
Carignan / Grenache / Cinsault		
Domaine Laurent Miquel - Solas - IGP Pays d'Oc - Pinot noir		26.00 €
Domaine Castelbarry - Libre au Vent - AOP Montpeyroux		42.00 €
Domaine Cattier - Croix Saint Alexandre - AOC Pic Saint Loup		45.00 €
Syrah / Grenache / Mourvèdre		
Domaine Cattier - Croix Saint Alexandre - AOP Terrasses du Larzac		45.00 €
Domaine V.Guibert de la Vaissière - Mas de Daumas Cassac -		
IGP Saint-Guilhem-le-désert-Cité d'Aniane - Cabernet-Sauvignon / Merlot		120.00 €

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

BOURGOGNE

Château de Chamirey "Le Clos du Roi" - AOC Mercurey 1er Cru	65.00 €
Domaine des Perdrix "Aux Perdrix" - AOC Nuits St Georges 1er Cru	120.00 €

VALLÉE DU RHONE

Domaine Ferraton Père & fils - L'Eglantine - AOC Côte Rôtie	110.00 €
Domaine Ferraton Père & fils - La Source - AOC Saint Joseph	50.00 €
Domaine Château La Nerthe - AOP Châteauneuf-du-Pape	110.00 €

BORDEAUX

Domaine Château Clarke - Edmond de Rothschild - AOC Listrac-Médoc	75.00 €
Domaine Château La Chapelle - La Chapelle - AOP Saint Emilion	40.00 €

LA FERME



LA FERME DE
CORNADEL

Restaurant - Chambres d'hôtes

Code Wi-Fi : Anduze30

DE CORNADEL