



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

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

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO <i>Jus de Pomme, Menthe, Sucre Roux, Perrier</i>	8.50 €
VIRGIN COLADA <i>Noix de Coco, Ananas</i>	8.50 €
TUTTI FRUTTI <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 Garriguette

4.50 €

Vert Jasmin

Vert Menthe

INFUSIONS

Camomille

Menthe Poivré

Tilleul

Verveine

Cézanne

4.50 €

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

MENU 24 €

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

BAMBOU

Carpaccio de Bœuf
Pignons de Pins, Copeaux de Parmesan
Salade de Roquette
ou
Tatin de Tomates
Pesto Fumé Basilic
Crème Fouettée de Chèvre Frais

La pièce du Boucher grillée

ou

La pêche Miraculeuse

La Petite Douceur du Jour

BAMBOU

MENU 38 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

CAMPAGNE

POULPE MARINE

Confit de Tomates Fumées, Vierge de Capres
Chips de Chorizo

SAVEURS DU SUD

La Focaccia Maison Toastée Huile d'Olives et Noisettes
Burrata Crémeuse au Citron Confit, Jambon de Parme
Roquette et Pesto de Pistache, Basilic

CHEVRE FRAIS FACON CHEESECAKE

Biscuit Croustillant au Miel de Lavande
Soupe de Melon au Muscat

LE LOUP

Barigoule d'Artichauts, Crème d'Absinthe
Riz vénéré et Fine Ratatouille

TARTARE DE BOEUF

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

CANARD EN BROCHETTE

Magret de Canard Grillé, Abricots Moelleux
Purée de Pommes de Terre
Jus aux Saveurs des Garigues

FROMAGES AFFINES

ENTREMET COMME UN MAGNUM

Mousse Chocolat Noir, Caramel Beurre Salé,
Coque Croquante Cacahuètes

PAVLOVA ABRICOTS PISTACHE

Meringue, Praliné Pistaches, Abricots Infusés Romarin, Ganache Amaretto

SOUFFLE GLACE CHATAIGNES

Rhum D'Anduze Esteban
Cœur Coulant Caramel Cévenol - Coulis de Myrtilles
Eclats d'Amandes et Nougat

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

CAMPAGNE

MENU 50 €

CORNADEL

LE FOIE GRAS MI-CUIT

Pêches Rôties et Verveine, Chutney d'Oignons Doux
Pain d'Epices Maison au Miel

QUI LU "CRU" DE POISSON ET COQUILLAGE ?

Tataki de Thon aux Sésames
Tartare de Noix de Saint Jacques Estival
Riz Sushi aux Agrumes

LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

LE FAUX FILET D'AGNEAU

Beurre de Sauge
Pommes Rissolées et Ratatouille

LE FAMEUX ROSSINI DE FILET DE BOEUF

Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Sauce Truffes Blanche Volpi
Purée de Pommes de Terre

LA PARILLADA

Filet de Loup, Gambas Sauvage, Poulpe, Noix de Saint Jacques
Le Tout Grillé
Fine Ratatouille du Steve, Crémeux de Patate Douce à la Vanille
Chips de Fenouil

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

POULPE MARINE <i>Confit de Tomates Fumées, Vierge de Capres Chips de Chorizo</i>	20.00 €
QUI LU "CRU" DE POISSON ET COQUILLAGE ? <i>Tataki de Thon aux Sésames Tartare de Noix de Saint Jacques Estival Riz Sushi aux Agrumes</i>	23.00 €
SALADE THAÏ AU BOEUF <i>Emincé de Filet Bœuf Mariné Ail et Nuoc Mam Cacahuètes, Pousses de Soja Menthe, Citron Vert, Vinaigrette Pataya</i>	24.00 €
LA SALADE FOLLE <i>Gambas Grillées, Salade de Jeunes Pousses, Légumes et fruits de Saison Vinaigrette Framboise, Betterave</i>	24.00 €
LE FOIE GRAS MI-CUIT <i>Pêches Rôties et Verveine, Chutney d'Oignons Doux Pain d'Epices Maison au Miel</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*

LE BURGER DE CORNADEL

29.00 €

*Pain Burger Maison, Bœuf Haché par nos Soins
Poitrine Grillée, Brie de Meaux
Sauce et Truffes d'Eté, Pommes Rissolées*

LE FAUX FILET D'AGNEAU

32.00 €

*Beurre de Saugé
Pommes Rissolées et Ratatouille*

ROSSINI DE FILET DE BOEUF

36.00 €

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Sauce Truffes Blanche Volpi, Purée de Pommes de Terre*

POISSONS

QUEUE DE HOMARD

31.00€

*Crème à la Vanille Bourbon
Brunoise d'Ananas Flambé, Riz Vénéré*

LA PARRILLADA

32.00 €

*Filet de Loup, Gambas Sauvage, Poulpe, Noix de Saint Jacques
Le Tout Grillé Fine Ratatouille du Steve
Crèmeux de Patate Douce à la Vanille Chips de Fenouil*

LA CARTE

DOUCEURS

FROMAGES AFFINES 16.00 €

Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés

LE CAFE GOURMAND 14.00 €

L'IRISH COFFEE 12.00 €

*Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre
Chantilly Maison*

ENTREMET COMME UN MAGNUM 14.00 €

*Mousse Chocolat Noir, Caramel Beurre Salé
Coque Croquante Cacahuètes*

PAVLOVA ABRICOTS PISTACHE 14.00 €

*Meringue, Praliné Pistaches, Abricots Infusés Romarin,
Ganache Amaretto*

SOUFFLE GLACE CHATAIGNES 14.00 €

*Rhum D'Anduze Esteban
Cœur Coulant Caramel Cévenol
Eclats d'Amandes et Nougat*

LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL 19.00 €

Assortiment de nos Desserts en version Réduite

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'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