

*Auberge
du
chanet*



*Soucieux de la qualité de nos produits,
suivant la saison et l'approvisionnement,
certains d'entre eux peuvent être amenés à manquer,
veuillez nous en excuser.*

*Toutes nos viandes et poisson sont d'origine France.
(Agneau, bœuf, porc, canard, truite)*

Valérie et Patrick vous proposent,

Les Apéritifs

Kir au vin blanc 3,60 €

Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne

Domaine Uby Cuvée gros manseng 3,60 €
(Blanc Doux)

Cartagène 3,60 €
Apéritif régional

Martini rouge ou blanc 3,60 €

Suze 3,60 €

Vin d'apéritif à base de noix (6cl) 3,60 €
Apéritif régional

Muscat de rivesaltes 3,60 €

Pastis 51 ou Ricard 2,60 €

Whisky Clan Campbell 4,60 €
baby 2,30 €

*Une sélection de rhum arrangé artisanal aux fruits bio et
100 % fabrication française*

POIRE 31 % (girly) 4,80 €

CHÂTAIGNÉ 43 % (strong) 4,80 €

PRUNE 35 % (régular) 4,80 €

Les Boissons

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle : 3,00 €

Pomme-coing, pomme-cerise, pomme-kiwi, pomme-cassis, (25 cl)

Boissons non alcoolisées : 3,00 €

Limonade, Schweppes agrum', Diabolo, Quézac, Orangina, Perrier et Coca (33 cl)

Adjuvants : Tranche de citron, sirop... 0,20 €

Nos sirops (25 cl) : 2,00 €

Cassis, fraise, gambetta, grenadine, citron clair ou acide, menthe, orgeat, pêche,

Nos bières :

Bière La Causse (blanche, blonde ou ambrée)

(33 cl) 4,20 € (75 cl) 9,00 €

Demi-panaché (25 cl) 3,00 €

Leffe Pression (25 cl) 4,00 €

Leffe Pression (50 cl) 7,50 €

1664 (25 cl) 3,40 €

Nos eaux minérales gazeuses :

Quézac (1 l) 4,50 €

Perrier (1 l) 4,50 €

Nos boissons chaudes :

Café 1,80 €

Boîte à infusion ou chocolat chaud 2,50 €

Composer votre menu dans le menu-carte

Formule à 20,00 €/personne : Raclette Cévenole

(pour 2 personnes minimum)

Charcuterie, salade, fromage (chèvre, brebis et vache), oignons, cornichons et pomme de terre,

1 boisson comprise pour les deux personnes à savoir 75 cl de bière caussenarde ou 50 cl de vin

Menu à 22,50 € : une entrée, un plat

OU un plat, un dessert

Menu à 26,50 € : Une entrée, un plat, une assiette de fromages ou un dessert

Menu à 29,50 € : Une entrée, un plat, une assiette de fromages et un dessert

Menu des chérubins à 11,00 € : Une entrée ou un plat au choix (sauf jarret

(jusqu'à 12 ans)

d'agneau et le 1/2 pigeonneau) et une portion de fromage ou une boule de glace.

Un sirop est compris dans le menu (Fraise, grenadine ou menthe),

Les accompagnements pour les plats sont les légumes du jour ou portion d'Aligot (purée de pomme de terre avec de la tomme fraîche de Laguiole).

MENU-CARTE

Entrées

11,00 €

Assiette fraîcheur,

(crème brûlée au foie gras, gaspacho de concombre/tomate, cake à la châtaigne, millefeuille de légumes, mousse de roquefort et noix, oignons confits au vinaigre balsamique, gelée de pomme),

Assortiment de charcuteries Cévenoles et son beurre au thym,

(Jambon cru de pays, Saucisse sèche, pâté, Saucisson, fricandeau aux herbes et nature),

Carpaccio de boeuf de l'AUBRAC, (ail, ciboulette et huile d'olive),

et sa glace aux anchois marinés (servie à part),

Mousse aux trois fromages (chèvre, brebis et vache), pomme Granny Smith,

tuile au miel de châtaignier et confiture de cynorhodons,

Tartare de truite et tarama de truite fumé, vinaigrette au miel d'arbousier, noisettes,

mousse aux herbes fraîches,

Ris d'agneau de Lozère gratinés, cèpes et chorizo,

Plats

17,00 €

Pavé de truite au beurre et son jus d'agrumes,

Tajine de cuisse de canard aux légumes, noisette et pruneaux,

Pièce de coeur de rumsteack de l'AUBRAC (cuisson bleu ou saignant),

Jarret d'agneau de Lozère confite aux épices doux,

Pièce de filet de veau de Lozère, châtaignes et cartagène,

1/2 pigeonneau confit aux cèpes,

Desserts

6,00 €

Assiette de fromages (Pélardon, Roquefort, et Tomme de brebis)

Assiette gourmande, (Soupe froide de fruits, poire pochée au chocolat, tarte à la confiture de châtaigne des Cevennes, moelleux au miel de châtaignier, boule de glace aux noix et chantilly maison),

Coupe cévenole (glace vanille et marron, confiture de châtaigne des Cévennes et chantilly maison),

Glace ou sorbet au choix

1,80 € la boule

(vanille, chocolat noisette, café, rhum-raisin, pistache, fraise,
pomme, poire, citron vert, cassis, framboise,)

La Carte des Vins du Languedoc

<u>Les vins rouges</u>			50 cl	75cl
Fitou	Domaine Lerys	Cuvée Prestige	13,50 €	18,50 €
(40% carignan vieilles vignes, 40% grenache noir, 20% syrah)				
Faugères	Château des Estanilles	Cuvée Impertinent	14,50 €	19,50 €
(50% mourvèdre, 30% cinsault, 20% grenache)				
Pic Saint Loup	Château de Lancyre	Vieilles vignes	15,50 €	22,00 €
(65% syrah, 35% grenache)				
Montpeyrroux	Château Mandagot			18,00 €
(50% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre)				
Costières de Nîmes	Château Mourgues du Grès		12,50 €	16,50 €
(La syrah prédomine en association avec le grenache, une touche de carignan et de mourvèdre)				
<u>Les vins blancs</u>				
Costières de Nîmes	Château Mourgues du Grès		12,50 €	16,50 €
(Cette cuvée est issue de jeunes vignes de grenache blanc associé à la roussanne)				
Faugères	Château des Estanilles	Cuvée Impertinent		19,50 €
Uby	gros manseng (blanc doux)			16,00 €
<u>Les vins rosés</u>				
Costières de Nîmes	Château Mourgues du Grès		12,50 €	16,50 €
(Issu majoritairement de syrah et de grenache)				
Faugères	Château des Estanilles	Cuvée Impertinent	14,50 €	19,50 €
(50% mourvèdre, 30% cinsault, 20% grenache)				
<u>Le vin en pichet rouge et rosé</u>				
La Coste-Moynier AOC côteaux de St Christol				
	1/4 l	1/2 l	1 l	
	3,50 €	6,00 €	11,00 €	

Les digestifs 4,80 €

*Une sélection de rhum arrangé artisanal aux fruits bio et
100 % fabrication française*

POIRE 31 % (girly)

CHATAIGNE 43 % (strong)

PRUNÉE 35 % (régular)



auberge du Chanet.

c. schwander.