

*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, veau, porc, canard, truite)*

*Valérie et Patrick vous proposent,*

## Les Apéritifs

Kir au vin blanc 3,60 €  
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne

Cartagène Apéritif régional 3,60 €

Martini rouge ou blanc 3,60 €

Suze 3,60 €

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

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 €

CHÂTAIGNE 43 % (strong) 4,80 €

PRUNE 35 % (régular) 4,80 €

# Les Boissons

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle : (presseur du Pilat) 2,90 €  
Pomme-coing, pomme-cerise, nectar de pêche de vigne, pomme-cassis, poire (25 cl)

Boissons non alcoolisées : 2,90 €  
Limonade, Schweppes, Diabolo, Quézac, Orangina, Perrier et Coca (33 cl)  
Adjuvants : Tranche de citron, sirop... 0,20 €

Nos sirops (25 cl) : 1,90 €  
Gambetta, citron clair ou acide, menthe, orgeat,

Nos sirops de fabrication artisanale (25 cl) : 1,90 €  
Cassis, cerise, fraise, framboise, myrtille et pêche

Nos bières :

Bière La Causse (blanche, blonde ou ambrée)	
(33 cl) 4,00 €	(75 cl) 8,50 €
Demi-panaché (25 cl)	3,00 €
Affligem blonde 6,7 % en Pression (25 cl)	3,50 €
Affligem blonde 6,7 % en Pression (50 cl)	7,00 €

Nos eaux minérales gazeuses :

Quézac (1 l)	4,50 €
Perrier (1 l)	4,50 €

Nos boissons chaudes :

Café	1,80 €
Boîte à infusion (Verveine, tilleul, thé et thé vert à la menthe)	2,80 €
Chocolat chaud	2,80 €
Tisanes <i>bio</i>	2,80 €

\* *Saveur d'enfance* (pomme, menthe, verveine, sureau, mauve)

\* *L'hiver joli* (pomme, cynorrhodon, verveine, origan, cannelle, bleuet)

\* *Souris verte* (mélisse, basilic, origan, sauge)

## Composer votre menu dans le menu-carte

Formule à 20,00 €/personne : Raclette Cévenole

(pour 2 personnes minimum)

Charcuterie, salade, fromage aux 3 laits des Monts de Lacaune (chèvre, brebis et vache), oignons, cornichons et pomme de terre vapeur,

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

Menu à 23,50 € : Entrée/Plat

Menu à 27,50 € : Entrée/Plat/Assiette de Fromages ou Dessert

Menu à 31,00 € : Entrée/Plat/Assiette de Fromages et Dessert

Menu des chérubins à 11,00 € : Entrée ou Plat au choix (sauf le 1/2 pigeonneau)

(jusqu'à 12 ans)

Fromage sec ou blanc ou Crêpe à la farine de châtaigne.

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

Les plats sont accompagnés de féculents et de légumes.

## MENU-CARTE

### Entrées

11,00 €

Millefeuille de légumes froids confits poivrons, courgettes, aubergine, tomate, oignons au vinaigre balsamique, mousse de roquefort aux noix, olives noires séchées et piment d'Espelette,

Assortiment de charcuteries Cévenoles,

(Gigot d'agneau fumé, Saucisse sèche, pâté, Saucisson, fricandeau aux herbes et nature),

Carpaccio de boeuf de l'Aubrac, (ail, ciboulette et huile d'olive), noisettes et sa glace aux harengs fumés,

Mousse aux Pélardons du Bougès, pomme Granny Smith, tuile au miel de châtaignier et confiture de cynorhodons,

Tartare de truite des Landes et tarama maison de truite fumé, vinaigrette au miel d'arbousier, noisettes, mousse à l'aneth,

Ris d'agneau de Lozère aux cèpes,

### Plats

17,00 €

Pavé de truite élevé en eau douce des Landes, à la plancha, jus de pomme-coing et herbes du pêcheur,

Petits gris en coquille préparés à la Catalane façon grand mère Violette, *arrivage à leur rythme à partir du mois de mai*

Pièce de coeur de rumsteck de l'Aubrac à la plancha (cuisson bleu ou saignant),

Jambette d'agneau de Lozère (jarret avant) confite aux épices doux,

Pièce de filet de veau de Lozère à la plancha, châtaignes, jus de viande au vin de noix,

1/2 pigeonneau de l'Ardèche confit aux cèpes,

### Desserts

6,00 €

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

Assiette gourmande, (Crème brûlée aux poires et miel de châtaignier, moelleux à la châtaigne, granité de Fruit, glace aux noix et chantilly maison),

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

Poire pochée enrobée de noisettes concassées, garnie de sauce chocolat noir, granité de fruit et chantilly maison),

Crêpe à la farine de châtaigne, confiture de châtaigne des Cévennes, glace marron de l'Ardèche et chantilly maison,

# La Carte des Vins du Languedoc

## Les vins rouges

			50 cl	75cl
Fitou	Domaine Lerys	Cuvée Prestige	15,00 €	19,00 €
(40% carignan, 40% grenache noir, 20% syrah)				
Faugères (bio)	Château des Estanilles	Cuvée Impertinent	16,50 €	21,00 €
(30% syrah, 20% grenache, 15% carignan, 15% cinsault, 20% mourvèdre)				
Vin du Languedoc AOP	Lancyre en liberté		15,50 €	
(65% syrah, 35% grenache)				
Pic Saint Loup	Château de Lancyre	Clos des Combes		22,00 €
(50% syrah, 50% grenache)				
Costières de Nîmes (bio)	Château Mourgues du Grès		14,00 €	17,00 €
(La syrah prédomine en association avec le grenache)				

## Les vins blancs

Costières de Nîmes (bio)	Château Mourgues du Grès		14,00 €	17,00 €
(Cette cuvée est issue de jeunes vignes de grenache blanc associé à la roussanne)				
Muscat de rivesaltes	Domaine Lerys	(blanc doux)		21,50 €
(100% muscat petits grains)				

## Les vins rosés

Costières de Nîmes (bio)	Château Mourgues du Grès		14,00 €	17,00 €
(Issu majoritairement de syrah et de grenache)				
Faugères (bio)	Château des Estanilles	Cuvée Impertinent	16,50 €	21,00 €
(45% cinsault, 45% grenache, 10% mourvèdre)				

## Le vin en pichet

Rouge et rosé (syrah et grenache)	Blanc (chardonnay)
-----------------------------------	--------------------

Domaine Camp Galhan IGP Cévennes vin de pays du duché d'uses

1/4 l : 4,00 €

1/2 l : 6,50 €

1 l : 11,50 €

## Les apéritifs

Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne)	3,60 €
Cartagène Apéritif régional	3,60 €
Martini rouge ou blanc	3,60 €
Suze	3,60 €
Vin d'apéritif à base de noix (6cl) Apéritif régional	3,60 €
Muscat de rivesaltes Domaine Lery	3,60 €
Pastis 51 ou Ricard	2,60 €
Whisky Clan Campbell	4,60 €
baby	2,30 €

## Les bières

Bière La Causse (blanche 5°, l'avoine 6,5° ou 4 céréales 6°)	
Les bières sont brassées exclusivement à partir de céréales cultivées et maltées sur la ferme du Mas Andral en Aveyron	
(33 cl)	4,00 €
(75 cl)	8,50 €
Demi-panaché (25 cl)	3,00 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (25 cl)	3,50 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (50 cl)	7,00 €

## Les digestifs (4 cl)

Une sélection de rhum arrangé préparé à base de fruits de saison bio et frais, issus de producteurs locaux, de rhum agricole fermenté par un pur jus de canne pressé.

Rhubarbe 38 % (régular, macération 90 jours)  
4,80 €

Miel 41 % (strong, macération 60 jours)  
3,80 €

Noix 44 % (strong, macération 90 jours)  
5,50 €

## Les boissons

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle : (presseur du Pilat) 2,90 €  
Pomme-coing, pomme-cerise, nectar de pêche de vigne, pomme-cassis, poire (25 cl)

Boissons non alcoolisées : 2,90 €  
Limonade, Schweppes agrum', Diabolo, Orangina, Perrier, Quézac et Coca (33 cl)

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

Nos sirops (25 cl) : 1,90 €  
Gambetta, citron clair ou acide, menthe, orgeat,

Nos sirops de fabrication artisanale (25 cl) : 1,90 €  
Cassis, cerise, fraise, framboise, myrtille et pêche

Nos eaux minérales gazeuses :  
Quézac (1 l) 4,50 €  
Perrier (1 l) 4,50 €

Nos boissons chaudes :  
Café 1,80 €  
Boîte à infusion (Verveine, tilleul, thé et thé vert à la menthe) ou chocolat chau 2,80 €  
Tisanes bio 2,80 €

\* Saveur d'enfance (pomme, menthe, verveine, sureau, mauve)

\* L'hiver joli (pomme, cynorrhodon, verveine, origan, cannelle, bleuet)

\* Souris verte (mélisse, basilic, origan, sauge)