

*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	(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		2,00 €
Whisky Clan Campbell		4,00 €
baby		2,00 €

Les bières

La Caussenarde	blanche 5°	l'avoiné 6,5°	4 céréales 6°
<i>Les bières sont brassées exclusivement à partir de céréales cultivées et maltées sur la ferme du Mas Andral en Aveyron</i>			
	(33 cl)	4,50 €	(75 cl) 9,00 €
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)

Eau de vie de prune	4,80 €
Eau de vie de poire	4,80 €
Verveine verte du Velay	4,80 €
Liqueur de châtaigne	4,80 €

Les boissons

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle : (presseur du Pilat 42520 MACLAS)

Nectar de Mirabelle, pomme-cerise, pomme-cassis, pomme-coing, (25 cl) 3,00 €

Boissons non alcoolisées :

Limonaade, Schweppes agrum', Diabolo, Orangina, 3,00 €
Perrier, Quézac et Coca (33 cl)

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

Nos sirops (25 cl) :

Cassis, citron clair ou acide, fraise, grenadine, menthe, orgeat et pêche 2,00 €

Nos eaux minérales gazeuses : (en litre)

Quézac, Perrier 4,50 €

Nos boissons chaudes :

Café 1,40 €

Thé noir (Lipton yellow) et thé vert à la menthe 3,00 €

Chocolat chaud 3,00 €

Tisanes *bio* 3,00 €

(bien-être) * *Saveur d'enfance* (pomme, menthe, verveine, sureau, mauve)

(bien-être) * *L'hiver joli* (pomme, verveine, origan, cannelle, bleuet)

(tisane du soir) * *Souris verte* (mélisse, basilic, origan, sauge)

Le vin en pichet

Rouge et rosé (syrah et grenache)

Blanc (chardonnay)

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

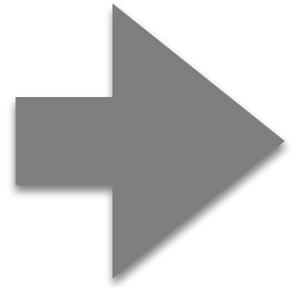
1/4 l : 4,00 €

1/2 l : 6,50 €

1 l : 11,50 €

Menu à 29,50 € : une entrée, un plat et un dessert

Menu à 24,50 € : une entrée et un plat
Ou un plat et un dessert



Menu des chérubins à 12,00 € : (jusqu'à 12 ans)

Une entrée ou un plat au choix



et une portion de fromage ou une boule de glace

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

Formule à 20,00 €/personne : Raclette Cévenole (pour 2 personnes minimum)

Charcuterie, salade, fromage (Tomme aux 3 laits), 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 en pichet rouge et rosé (syrah et grenache) ou blanc (chardonnay)

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

A partir du 10 juillet et jusqu'au 25 août proposition de salade composée

Entrées :

- * *Tarama de truite de Lozère (bio), gravlax de saumon mariné au sel, aneth et coriandre, pomme Granny Smith et tuile à l'encre de sèche*
- * *Gargouillou de légumes du moment, confits et à la vapeur, poudre d'olives noires séchées, émulsion d'aneth et de tomate à l'huile d'olive, mousse de roquefort/banane*
- * *Caillette chaude de veau de Lozère aux épinards sur un lit de lentilles Béluga, émulsion de tomate et jus d'aneth*
- * *Mousse de Pélardon (fromage de chèvre) du Bougès, tartare d'olives et de tomates confites, tuile au piment d'Espelette, oignon au vinaigre balsamique, vinaigrette au miel de châtaignier*
- * *Carpaccio de boeuf (coeur de rumsteck de l'Aubrac), huile d'olive et ciboulette, tartare de hareng fumé*

Plats :

- * *La Truite des Landes : en pavé, élevé en eau douce, à la plancha, jus aux herbes du pêcheur*
- * *L'agneau des Causses : la jambette aux épices doux longuement confit « cuisson confite bien cuit à coeur »*
- * *Le boeuf de l'Aubrac : le coeur de rumsteck à la plancha « cuisson bleue ou saignante uniquement »*
- * *Le canard de l'Aveyron : le demi magret en crépine au foie gras de canard, jus réduit « cuisson rosée »*
- * *Le veau de Lozère : le filet à la plancha « cuisson rosée »*
- * *L'agneau de Lozère : les ris gratinés aux cèpes « cuisson confite bien cuit à coeur »*

Tous les plats sont accompagnés d'un féculent et de légumes

Desserts :

- * *Assiette de fromages régionaux (Pélardon (chèvre), Roquefort et Tomme de brebis)*
- * *Trio de choux sur un feuilleté caramélisé, glace aux noix et chantilly à la confiture de châtaigne des Cévennes*
- * *Le croustillant chocolat : génoise, craquant chocolat, ganache chocolat, cacao amer et son sorbet à l'huile d'olive et citron*
- * *Poire pochée au vin de noix, garnie de sauce chocolat noir et noisettes concassées, granité pomme/kiwi, chantilly*
- * *Coupe cévenole : glace vanille et glace marron, confiture de châtaigne des Cévennes, chantilly et crème de châtaigne (alcool)*

La Carte des Vins du Languedoc

Les vins rouges

- | | | | 50 cl | 75cl |
|---|--------------------------|-------------------|---------|---------|
| * Fítou | Domaine Lerys | Cuvée Prestige | 15,00 € | 19,00 € |
| <i>(40% carignan, 40% grenache noir, 20% syrah). Robe rouge intense, nez de fruits noirs. Bouche ronde et ample, au parfum de cassis et mûre écrasés. Les tanins sont encore présents en finale.</i> | | | | |
| * Faugères (bio) | Château des Estanilles | Cuvée Impertinent | 16,50 € | 21,50 € |
| <i>(30% syrah, 20% grenache, 15% carignan, 15% cinsault, 20% mourvèdre). Robe rubis profond, un nez expressif et tendre de fruits rouges et d'épices légèrement poivrés.</i> | | | | |
| * Pic Saint Loup | Château de Lancyre | Vieille vigne | 18,50 € | 25,50 € |
| <i>(65% syrah, 35% grenache). Le premier nez est marqué par des notes très intenses de cacao, suivent la réglisse, le poivre puis apparaissent des fruits rouges frais (cerise).</i> | | | | |
| * Costières de Nîmes (bio) | Château Mourgues du Grès | | 14,00 € | 17,00 € |
| <i>(La syrah prédomine en association avec le grenache). Généreuse et gourmande. Tanins fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent fruit rouge, réglisse et violette. Finale minérale contribuant à l'équilibre du vin.</i> | | | | |

Les vins blancs

- | | | | | |
|--|--------------------------|-------------------|---------|---------|
| * Costières de Nîmes (bio) | Château Mourgues du Grès | | 14,00 € | 17,00 € |
| <i>(Cette cuvée est issue de jeunes vignes de grenache blanc associé à la roussanne). Attaque vive sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique. Texture soyeuse et la fraîche. Une note saline, liée aux brises marines, participe à sa finesse.</i> | | | | |
| * Faugères (bio) | Château des Estanilles | Cuvée Impertinent | 16,50 € | 21,50 € |
| <i>Aromatique florale et de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et minérale, note de pierre à fusil et de silex sublimée par une légère note florale de verveine et de tilleul portée par des touches de fruits exotiques et d'agrumes.</i> | | | | |

Les vins rosés

- | | | | | |
|---|--------------------------|-------------------|---------|---------|
| * Costières de Nîmes (bio) | Château Mourgues du Grès | | 14,00 € | 17,00 € |
| <i>Saignée de Syrah, Grenache avec une touche de Mourvèdre. Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée. Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien. Grande persistance aromatique.</i> | | | | |
| * Faugères (bio) | Château des Estanilles | Cuvée Impertinent | 16,50 € | 21,50 € |
| <i>(50% mourvèdre, 30% cinsault, 20% grenache). Robe légèrement bleutée et saumonée. Nez fin aux arômes fruités de framboise, de fraise, de pamplemousse et d'ananas avec de subtils arômes floraux.</i> | | | | |

Le vin en pichet : Rouge et rosé (syrah et grenache)

Blanc (chardonnay)

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

1/4 l : 4,00 €

1/2 l : 6,50 €

1 l : 11,50 €



Robe

Robe rubis profonde, reflets violets sur sa jeunesse.



Nez

Profond et vibrant, sur des note de mûre et de cassis croquant.



Bouche

Généreuse et gourmande.

Tanins fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent fruit rouge, réglisse et violette. Sa finale minérale contribuant à l'équilibre du vin.



Robe

Jaune clair avec des reflets dorés.



Nez

Notes fruités (agrumes et fruits à chair blanche), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil).



Bouche

Attaque vive sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique. Texture soyeuse et la fraîche. Une note saline, liée aux brises marines, participe à sa finesse.



Robe

Robe grenadine soutenue.



Nez

Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée.



Bouche

Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée.

Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien.

Grande persistance aromatique.

Vente de produits locaux

Les confitures de fabrication artisanales du fruitier des Cévennes
48370 Saint Germain de Calberte

Les confitures en pot de 390 grs 5,00 €

Les tisanes bio des Cévennes de Mme Léna HENKES la bastide 48370 Saint germain de Calberte

En sachets de 35 grs 5,00 €

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

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

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

Le miel de châtaignier et du Causse Méjean de Mr CARRIERE 48150 Drigas

Miel de Châtaignier (en pot de 500 grs) 8,50 €

Miel du Causse (en pot de 500 grs) 8,50 €

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle du pressoir du Pilat 42520 MACCLAS

Pomme-kiwi, pomme-cerise, pomme-cassis, poire William, Nectar de Mirabelle (en litre)

5,00 €

Location de vélo électrique 30 € la journée

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

La Caussearde (blanche 5°, l'avoiné 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)	4,50 €	(75 cl)	9,00 €
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)

Eau de vie de prune	4,80 €
Eau de vie de poire	4,80 €
Verveine verte du Velay	4,80 €
Liqueur de châtaigne	4,80 €

Le vin en pichet

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

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

1/4 l : 4,00 € 1/2 l : 6,50 € 1 l : 11,50 €

Jus de fruits fabrication artisanale et naturelle : (presseur du Pilat 42520 MACTRAS)	3,00 €
Boissons non alcoolisées :	
Limonade, Schwepes agrum, Diabolo, Orangina	3,00 €
Adjutants : Tranche de citron, strop...	0,20 €
Nos sirops (25 cl) :	
Cassis, citron clair ou acide, fraise, grenadine, menthe, orgate et pêche	2,00 €
Nos eaux minérales gazeuses :	
Quézac (1 l), Ferrer (1 l)	4,50 €
Café	1,80 €
Thé noir (Lipton yellow), thé vert à la menthe ou chocolat chaud	3,00 €
Tisanes bio	3,00 €
(bien-être) * Savoir d'enfance (pomme, menthe, verveine, sureau, mauve)	
(bien-être) * T'river jôh (pomme, verveine, origan, cannelle, bleuet)	
(tisane du soir) * Souris verte (mélisse, basilic, origan, sauge)	

Les boissons



auberge du Chanet.

c. schwander.