

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, châtaigne)	4,80 €
Martini rouge ou blanc	4,80 €
Suze	4,80 €
Vin d'apéritif à base de noix (6cl) Apéritif régional	4,80 €
Muscat de rivesaltes	4,80 €
Pastis 51 ou Ricard	2,80 €
Whisky Clan Campbell	5,00 €
baby	3,00 €
Domaine Uby 002 bulles fraîches IGP côtes de gascogne vin blanc pétillant 75 cl au tarif de 23 € ou au verre à 4,20 €	

Les bières

La Caussenarde est brassée exclusivement à partir de céréales cultivées et maltées sur la ferme du Mas Andral en Aveyron

<u>blanche</u> 4,5°	<u>l'abbaye</u> (Ambrée) 7,5°	<u>lager</u> (Blonde) 5°
(33 cl) : 6,00 €		

Demi-panaché (25 cl)	3,50 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (25 cl)	4,50 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (50 cl)	9,00 €

Les digestifs (4 cl)

Eau de vie de prune	5,00 €
Eau de vie de poire	5,00 €
Verveine verte du Velay	5,00 €

Les boissons

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

Nectar d'abricot, kiwi, nectar de mirabelle, (25 cl)

3,80 €

Boissons non alcoolisées :

Limonade de Lozère, Diabolo, Orangina, (25 cl)

3,80 €

Perrier, Schweppes, Ice tea, Quézac et Coca (33 cl)

3,80 €

Adjuvants : Tranche de citron, sirop...

0,20 €

Nos sirops (25 cl) :

Citron clair ou acide, fraise, grenadine, menthe, orgeat et pêche

2,50 €

Nos eaux minérales gazeuses : (en litre)

Quézac, Perrier fines bulles

5,00 €

Nos boissons chaudes :

Café

1,60 €

Thé noir (lipton yellow) et thé vert à la menthe ou chocolat chaud

3,50 €

Tisanes *bio*

3,50 €

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

(tisane du soir) * *Histoire de lune* (Mélisse, verveine, , cannelle, bleuet)

(bien-être) * *Un temps pour elle* (menthe bergamote, citron, hysopé et bleuet)

La menthe bergamote ne sent pas la menthe. En effet, on ne ressent ici que la bergamote soutenue par le citron.

Le vin en pichet

Rouge et rosé (syrah et grenache)

Blanc (Roussanne, chardonnay, sauvignon)

Domaine Camp Galhan IGP Cévennes

Domaine de Gournier IGP Cévennes

1/4 l : 5,00 €

1/2 l : 8,00 €

1 l : 14,00 €

Menu à 33 €

une entrée, un plat et un dessert

Menu des chérubins à 15,00 € (jusqu'à 12 ans)

Une entrée ou un plat au choix

et une portion de fromage ou une boule de glace

Une boisson est comprise dans le menu (un verre de coca, sirop, quézac ou ice tea)

A la carte :

Une entrée seule : 16 €

Un plat seul : 22 €

Un fromage ou un dessert seul : 8 €

Formule à 25,00 €/personne

Raclette Cévenole (pour 2 personnes minimum)

Charcuterie, crudités, fromage (Tomme aux 3 laits),
cornichons et pomme de terre

Pour les personnes ayant un régime végétarien, si rien ne vous convient dans les menus,
demandez conseil nous pourront peut être vous faire une proposition.

Entrées :

- * Pressé de légumes fondant (aubergine, courgette, carotte, choux-fleur), mousse de Pélardon (fromage de chèvre du Bougès), jus de persillade et poudre d'olives noires séchées
- * Céviché de truite rose (France), rapé de légumes crus, cône croquant garni de tarama d'anchois marinés, jus de grenade bio et bananes séchées
- * Gaspaccio de tomates, selon arrivage, du maraîcher, essence de tomate, légumes croquants, espuma de Pélardon dans son panier salé au basilic
- * Ris d'agneau de Lozère gratinés, cèpes et châtaignes
- * Le vrai carpaccio de boeuf de l'Aubrac taillé au couteau (pas au laser), tarama d'anchois marinés, légumes croquants

Plats :

- * La Truite : Ballotine (cuisson vapeur), farce aux oignons doux des Cévennes parfumés au thé match fumé
- * L'Agneau des Causses : Jambette d'agneau (jarret avant) aux épices douces
- * Le Boeuf de l'Aubrac : Carbonade de boeuf à la bière caussenarde, pain d'épice à la moutarde
- * Le Veau de Lozère : Filet de veau à la plancha (selon arrivage) et son épice tandori (piment, coriandre, cumin, gingembre, cannelle, ail, muscade et cardamome)

Tous les plats sont accompagnés de légumes

Desserts :

- * Assiette de fromages régionaux (Pélardon, Roquefort et Tomme de brebis et deux autres de vache)
- * Fondant à la confiture de châtaigne des Cévennes, glace artisanale à la châtaigne
- * Tarte (sans gluten), crème de mascarpone, fruit de saison, glace artisanale à la noix
- * Poire pochée enrobée de chocolat Valrhona, noisettes et confiture de cynorhodon, chantilly maison
- * Coupe cévenole : glace vanille et glace marron, confiture de châtaigne des Cévennes, chantilly et crème de châtaigne (alcool)

Pour accompagner vos desserts

Domaine Uby 002 bulles fraîches IGP Cotes de Gascogne vin blanc pétillant 75 cl au tarif de 23 €

Ou le verre à 4,20 euros

La Carte des Vins du Languedoc

Les vins rouges

50 cl 75cl

* **Faugères (bio)** Château Liquière Cuvée les Amandiers 22,50 € 25,50 €
(50% syrah, 20% grenache, 20% carignan, 10% mourvèdre). Ce vin offre des arômes de fruits rouges frais, de garrigue, d'épices...un vin gourmand et frais.

* **Pic Saint Loup** Château de Lancyre Vieille vigne 25,00 € 35,50 €
(65% syrah, 35% grenache). Le premier nez est marqué par des notes de fruits noirs mêlés d'épices douces. Ensuite se libèrent des notes de cerise, olive noire et réglisse. La bouche est ronde, veloutée, fruitée, la finale réglissée. Très belle longueur avec des tanins très fondus et une sensation de fraîcheur très agréable.

Costières de Nîmes (bio) Château Mourgues du Grès 20,00 € 24,50 €
(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.

Les vins blancs

* **Costières de Nîmes (bio)** Château Mourgues du Grès 20,00 € 24,50 €
(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.

* **Faugères (bio)** Château Liquière Cuvée des Amandiers 25,50 €
Flatteur et expressif, on y trouve des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. C'est un vin frais, gourmand et délicat.

Les vins rosés

* **Costières de Nîmes (bio)** Château Mourgues du Grès 20,00 € 24,50 €
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.

* **Faugères (bio)** Château Liquière Cuvée des Amandiers 22,50 € 25,50 €
(mourvèdre, cinsault, grenache). Ample et rafraîchissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges (framboise, groseille, ...) et de caramel au lait.

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

Domaine Camp Galhan IGP Cévennes

1/4 l : 5,00 €

Blanc (Roussanne, chardonnay, sauvignon)

Domaine de Gournier IGP Cévennes

1 l : 14,00 €

1/2 l : 8,00 €



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 à emporter

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

Les confitures en pot de 390 grs 6,00 €

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

En sachets de 35 grs 6,00 €

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

(tisane du soir) * *Histoire de lune* (Mélisse, verveine, , cannelle, bleuet)

(bien-être) * *Un temps pour elle* (menthe bergamote, citron, hysope et bleuet)

La menthe bergamote ne sent pas la menthe. En effet, on ne ressent ici que la bergamote soutenue par le citron.

Le miel du Causse

Miel du Causse (en pot de 250 grs) 5,00 €

(en pot de 500 grs) 10,00 €

Les apéritifs

Kir au vin blanc (cassis, mûre, châtaigne)	4,80 €
Cartagène Apéritif régional	4,80 €
Martini rouge ou blanc	4,80 €
Suze	4,80 €
Vin d'apéritif à base de noix (6cl) Apéritif régional	4,80 €
Muscat de rivesaltes	4,80 €
Pastis 51 ou Ricard	2,80 €
Whisky Clan Campbell	5,00 €
baby	3,00€
Domaine Uby 002 bulles fraîches IGP côtes de gascogne	4,20 €

Les bières

La Caussenarde est brassée exclusivement à partir de céréales cultivées et maltées sur la ferme du Mas Andral en Aveyron

 blanche 4,5°, l'abbaye (ambrée) 7,5°, lager (blonde) 5°
 (33 cl) 6,00 €

Demi-panaché (25 cl)	3,50 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (25 cl)	4,50 €
Affligem blonde 6,7° en Pression (50 cl)	9,00 €

Les digestifs (4 cl)

Eau de vie de prune	5,00€
Eau de vie de poire	5,00 €
Verveine verte du Velay	5,00 €

Le vin en pichet

Rouge et rosé (syrah et grenache)

 Domaine Camp Gallhan IGP Cévennes

Blanc (Roussanne, chardonnay, sauvignon)

 Domaine de gournier IGP Cévennes

1/4 l : 5,00 € 1/2 l : 8,00 € 1 l : 14,00 €

La menthe bergamote ne sent pas la menthe. En effet, on ne ressent ici que la bergamote soutenue par le citron.

(bien-être) * **Un temps pour elle** (menthe bergamote, citron, hysope et bleuets)

(tisane du soir) * **Histoire de lune** (Mélisse, verveine, agastache, cannelle, bleuets)

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

3,50 €

3,50 €

1,80 €

Tisanes bio

The noir (Lipton yellow), thé vert à la menthe ou chocolat chaud

Café

Nos boissons chaudes :

5,00 €

Quézac (1 l), Ferrrier fines bulles (1 l)

Nos eaux minérales gazeuses :

2,50 €

Citron clair ou acide, fraise, grenadine, menthe, orange et pêche

Nos sirops (25 cl) :

0,20 €

Adjutants : Tranche de citron, sirop...

3,00 €

Ferrier, Quézac, Schwepes, Ice tea, Coca (33 cl)

3,80 €

Limnade de Lozère, Diabolo, Orangina (25 cl)

Boissons non alcoolisées :

3,80 €

Nectar d'abricot, nectar de Mirabelle, kiwi

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

Les boissons



auberge du Chanet.

c. schwander.