



CHAMBRES d'AMIS

CUISINE ENSOLEILLÉE

& BONNE CAVE

Le potage était moelleux,
velouté, ourlé de tendres secrets.
Puis vinrent les pâtés majestueux.
Un gratin d'endives rousses passa trop vite,
pressé par une petite salade frisée.
Quant à la brioche aux amandes endiablées,
c'était une pure merveille...

Christian Bruel, Anne Bozellec
La Manginoire



Bienvenue à l'Auberge du Cèdre !

Cette maison, plantée au pied du coussé depuis sept siècles, patinée au fil des générations qui l'ont habitée, invite à la halte, à l'attention, aux plaisirs de la vie, donc, à la gourmandise !

Dans cette carte nous avons réuni quelques plats fins et ensoleillés et des bons vins bien du Sud.

A vous de découvrir, feuilleter, de choisir librement...

Vous êtes venus en vacances ou pour travailler, ou juste partager quelques heures à table en famille ou avec des amis, savourez le temps qui vous est offert...

Soyez nos hôtes à l'Auberge,
tout simplement.

F. ANTONIN & L. ENGELMANN

MAÎTRE RESTAURATEUR : C'EST FAIT MAISON !



Depuis Juillet 2014 le terme "fait maison" est devenu une mention définie et protégée par l'Etat, symbolisée par le logo ci-dessus.

L'idée est de rendre plus reconnaissables les différents types de restauration et de mettre en valeur la cuisine élaborée sur place, à partir de produits bruts, par des vrais cuisiniers.

A l'Auberge, nous avons toujours privilégié le lien direct entre les produits, les fournisseurs, les producteurs et notre savoir-faire.

Donc ici, c'est bien "fait maison" : nos 4 cuisiniers préparent tous les jours de A à Z ce que vous trouvez dans votre assiette, et les quelques produits venant d'ailleurs sont bien précisés dans la carte.

C'est un travail d'artisan, celui qui met son art au service des autres, et le signe. En décembre 2014 nous avons obtenu le titre de maître restaurateur, qui confirme cette démarche.

Pour créer, valoriser, et maîtriser entièrement un plat.

Pour émoustiller vos papilles.

Par respect du bien manger et du bien vivre.

Et surtout, pour le plaisir de partager tout cela avec vous !





NOS FOURNISSEURS

Depuis le début nous avons choisi de privilégier les produits frais. La qualité des denrées est donc primordiale. C'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler, et avec qui nous avons de bonnes relations de confiance. De plus en plus nous intégrons des produits bios ou issus d'une agriculture responsable, selon l'adage de l'association Slow Food "bon, propre et juste".

L'agneau vient de l'Aveyron, choisi par la Cheville Cigaloise à St Hippolyte du Fort. Elle nous fournit aussi le porc. Le veau et le bœuf de race Aubrac paissent sur la Séranne, élevés par la famille Senet à Saint Jean de Buèges. Nous servons aussi du veau de l'Aveyron et du Ségala.

Les légumes nous sont fournis par l'épicier au village, et par le "Lutin Jardin", Yézid Allaya, en culture bio, à Montferrier, qui plante pour nous une partie de sa production.

Les pélardons biologiques viennent de la fromagerie fermière Sauveplane, à Campis, près du Vigan, et les fromages de brebis des producteurs de la vallée d'Aspe.

Les miels sont élaborés par Bernard Fraise, apiculteur à Claret, "Aux délices de Maya".

Nous servons aussi du pain biologique ou sans gluten. Enfin nous vous accueillons avec l'huile d'olive biologique des frères Violla, au Domaine l'Olivie à Combaillaux ou du Moulin de mon jardin de la famille Caravaca à Corconne. De la même façon, nous dégustons et choisissons nous-mêmes nos vins chez les vignerons, au domaine. Une majorité sont maintenant en culture biologique.

Nous vous en parlerons volontiers !



LES TAPAS

Selon le marché, charcuteries, olives, petites choses de la mer, légumes poêlés, tapenades, spécialités d'ici et d'ailleurs...

TRIO DE TAPAS		7.00
TARTINETTE	crème maison sur toasts	4.00
CHIFFONNADE DE JAMBON DE TRUIE DES PYRENEES,	30 mois d'affinage, 100g	8.00
LE PETIT FOIE GRAS MAISON	sur toast	10.00

LES EAUX MINÉRALES

SAINT GERON	la finesse des bulles et l'élégance eau minérale très légèrement gazeuse d'Auvergne	la bouteille 75 cl	5.30
EVIAN	eau minérale non gazeuse des Alpes (TVA en baisse)	la bouteille 100 cl	3.30
PERRIER	eau minérale très pétillante du Gard	la bouteille 50 cl	2.80

NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS



Le verre
20 cl

Nos cocktails maison, frais et désaltérants :

Le Port Tonic *une spécialité de Porto* 7.20
Porto blanc, Schweppes, menthe & tranche de citron

Le Spritz de luxe 8.90
Aperol, Vouvray pétillant, Perrier & tranche d'orange

Le verre 6 cl

Un très bel apéritif régional, fait depuis 1850 de façon artisanale à Marseillan :

Noilly Prat blanc dry ou ambré 5.50
servi avec zestes de citron vert ou zestes d'orange et glaçons

CHAMPAGNE **Michel Turgy Brut Grand Cru (flûte 8 cl)** 8.90
100% chardonnay de la Côte des Blancs

XERES **Lustau Manzanilla Paporusa** 5.50
très claire, léger et frais

VIN JAUNE **Domaine de la Tournelle à Arbois (AOC)** 6.90
sec, léger, aux délicates notes de noix, d'épices - excellent apéritif

RANCIO SEC **Domaine Vial-Magnères à Banyuls** 5.50
doré et sec, comme un fino de Xérès ; un vin traditionnel en Roussillon

BANYULS **Domaine Vial-Magnères Banyuls Grand Cru** 6.90
relativement sec, intense et très aromatique

PORTO BLANC **Quinta de la Rosa White Port** 4.50
doré, demi sec

GROS MANSENG **Domaine du Tariquet Les Premières Grives** 3.20
blanc, proche du Jurançon, très aromatique, frais et léger

CARTAGENE **Mas Jullien** 4.90
traditionnelle, mutée à l'eau de vie

MAURY **La Préceptorie de Centernach Aurélie** 4.50
rouge, juteux et gourmand

MAURY **Mas Amiel Vintage blanc** 4.50
vif, suave, notes de miel d'acacia

MUSCAT DE LUNEL **Clos de Bellevue** 3.60
tout le fruit du muscat

MAURY **Mas Amiel 15 ans d'âge** 6.90
élevé en bonbonnes de verre, puis en foudres centenaires

RIVESALTES **Domaine des Chênes Ambré** 5.50
notes de miel, pain d'épices

EMPORDÀ **Mas Llunes Garnatxa Solera** 7.50
de très vieilles vignes de grenache gris, élevé 10 ans en fûts, donnent ce nectar ambré délicat, en équilibre parfait entre le fruit et le rancio

XERES **Lustau Pedro Ximenez San Emilio** 6.90
un vrai délice, presque noir, aux notes de pruneaux, et de raisins secs

NOS FORMULES

LA CARTE

choisissez en toute liberté...

LE MENU BONNES NOUVELLES

30

Nouveau chaque week-end - voir dans le menu :

- la première entrée
- le premier plat
- le premier fromage ou le premier dessert

LE MENU DU PRINTEMPS

37

1 entrée, 1 plat, 1 fromage de chèvre ou 1 dessert
choisis dans toute la carte*

LE MENU GOURMAND

43

1 entrée et 1 plat choisis dans toute la carte*,
le plateau de fromages affinés
1 dessert *

Les boissons sont non comprises.

Tous nos plats étant faits maison, nous en maîtrisons la composition et pouvons éventuellement la modifier en cas d'intolérance alimentaire. Merci de le signaler au moment de votre commande.

La liste des allergènes éventuels est consultable sur demande.



Pour vos repas de famille et banquets, un salon privé est à votre disposition.

Nous vous proposons des menus personnalisés
« Ombre & Soleil » (45 €) ou « Saveurs » (49.50 €).

LES ENTRÉES

à la carte

L'entrée du menu "bonnes nouvelles"	11.00
(nouvelle chaque week-end)	
Salade riche aux lentilles Beluga et légumes mêlés tofu grillé et amandes, vinaigrette à la citronnelle entrée végétalienne	12.00
Filets de maquereaux aux herbes des garrigues purée et zestes de chou fleur, petite salade, vinaigrette citron au raifort	13.00
Pâté en croûte Laurétain au lapin fermier, porc, foies de volaille et légumes crème moutarde et petite salade	14.00
Le Foie gras maison, chutney aux pommes et fruits secs Salade et pain aux céréales	19.00
(suppl. 6.50 € sur menus)	



Un accord lumineux pour accompagner le foie gras :

Epicé et doux : Rivesaltes ambré Domaine des Chênes	verre 6cl	5.50
Fruité : Tariquet les Premières Grives	verre 6cl	3.20

Petite salade fraîche en supplément pour agrémenter une entrée	4.50
--	------

LES PLATS

Le plat du menu "bonnes nouvelles"	18.00
(nouveau chaque week-end)	
Coloris de légumes de printemps, croquette de pois chiches pailles de légumes et sauce coco aux cacahuètes; plat végétalien	19.00
Filet de dorade grise au four, fricassée de poivrons, tomates et olives polenta croustillante	22.00
Caillette d'agneau de 7h de l'Aveyron sauce tomate aux petits légumes, brick croustillant de pomme de terre	23.00
Pièce de veau (aiguillette) de l'Aveyron et du Ségala , moelleux de courgettes au cantal, bouquet de légumes, pointe d'anchois	25.00
(suppl. 4€ sur menus)	



LE MENU du PITCHOUN

*un plat chaud servi tout de suite
(portion enfant, jusqu'à 12 ans)*

14.00

Escalope de veau de l'Aveyron panée
ou filet de poisson croustillant
pommes de terre au four, petite salade et ketchup

et un dessert :

Demi-pélardon bio*

ou

Gâteau Alchoco

ou

Bâtonnet, magnum ou cône

LES FROMAGES

à la carte

Le Pélardon biologique des Cévennes AOC 7.00
(le fromage "bonnes nouvelles")

Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOC. Le pélardon affiné, bleu, très sec, est un des produits « Sentinelles » de Slowfood et fait l'objet d'une attention particulière pour sa sauvegarde.

Pastilla au chèvre bio Sauveplane et sauge du jardin, 8.20
purée de figues et petite salade (voir carte des desserts)

Le Plateau de fromages affinés 11.50
Un choix de fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques, Salers, Epoisses, Comté... (suppl. 4 € sur le menu de printemps)



S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner dignement votre fromage, n'hésitez pas à demander !



LES DESSERTS MAISON

Le dessert du menu "bonnes nouvelles" 8.00
(nouveau chaque week-end)

Pastilla au chèvre bio Sauveplane et sauge du jardin, 8.20
marmelade de figues et petite salade

Gâteau moelleux au citron 8.40
confit de citron, crème au lait d'amande
dessert entièrement végétal

Pom'cube fondante, caramel de pomme 8.40
glace vanille et miettes à la cannelle

Cake rose à la betterave, glaçage au fromage frais 8.60
coulis de fruits et chips de betterave

Balade tout chocolat brownie, ganache gourmande, sauce pralinée 8.90
copeaux de chocolat



LES VINS de DESSERT

Voici quelques délicieux « desserts liquides » ou « douceurs digestives », pour accompagner ou même remplacer un dessert, clore le repas en beauté...

	<i>plutôt chocolat :</i>	Le verre 6 cl
MAURY	Mas Amiel « 15 ans d'âge »	6.90
XERES	Lustau Pedro Ximenez « San Emilio »	6.90
	<i>plutôt fruits blancs :</i>	
GROS MANSENG	Domaine du Tariquet « Les Premières Grives »	3.20
MUSCAT DE LUNEL	Nicolas Charrière « Clos de Bellevue »	3.60
	<i>plutôt fruits rouges :</i>	
MAURY	La Préceptorie de Centernach « Aurélie »	4.50
PORTO	Fonseca Guimaraens « Bin 27 »	5.20
	<i>plutôt fruits secs :</i>	
RIVESALTES	Domaine des Chênes Ambré	5.50

LES COUPES DE GLACES

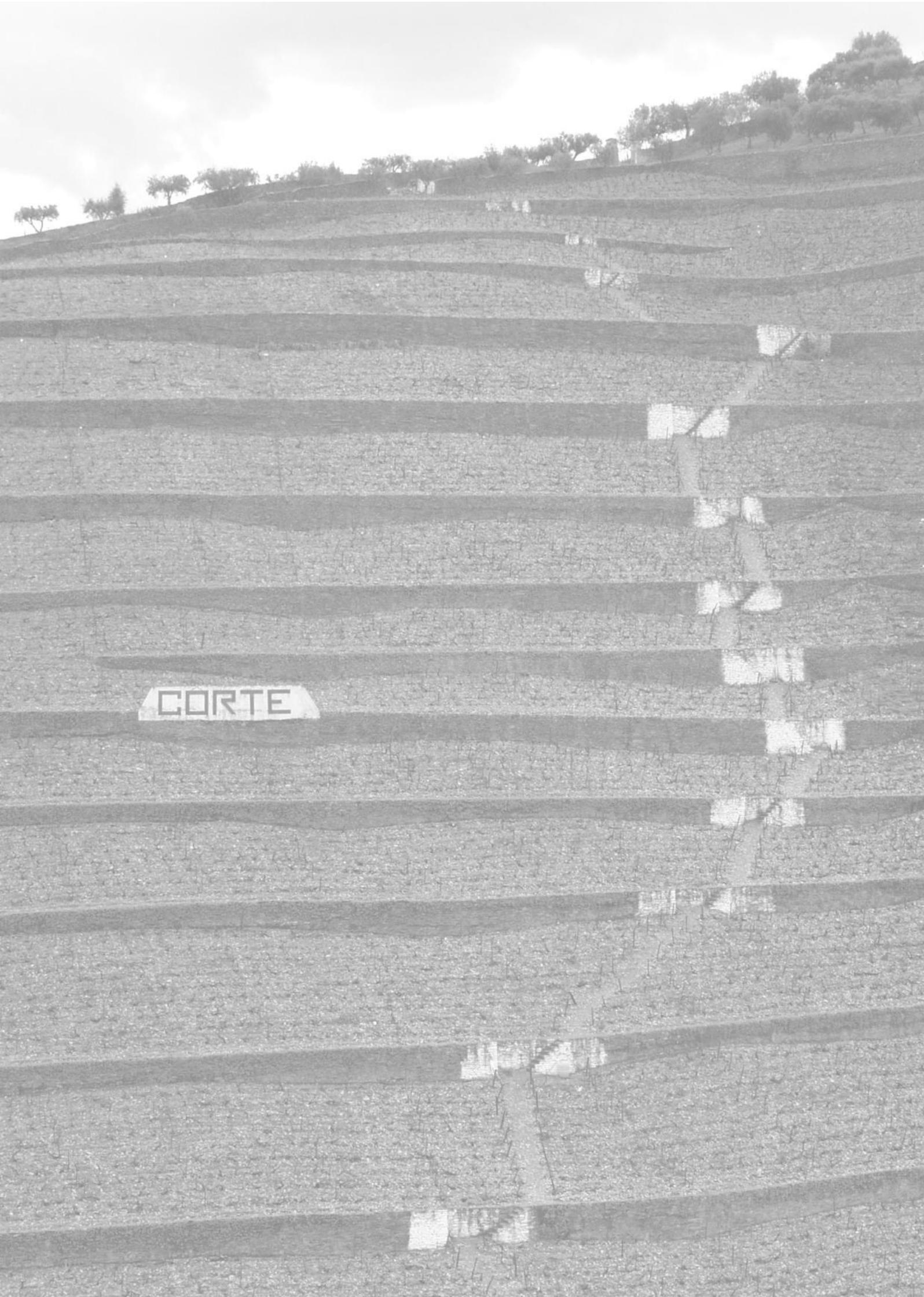
à la carte

PapaMaman	7.80
Vanille, café avec grains, chocolat noir, <i>chantilly</i>	
Panier de Fruits	7.80
Sorbet abricot du Roussillon, sorbet fraise sorbet cassis, <i>fruits secs</i>	
Côte d'Azur	7.80
Sorbet mandarine, sorbet citron, glace miel des Alpes <i>amandes effilées</i>	



LES CAFÉS

CAFES	Café gourmand (café bio* , 3 petites douceurs maison)	8.00
	Espresso* bio	1.60
	Décaféiné	1.60
	Grand café*	2.30
	Café* au lait	2.50
	Grand café* au lait	2.90
	Chocolat chaud	2.50
THES BIO	Darjeeling* , Ceylan* , Earl Grey* , Thé vert*...	2.20
TISANES	de notre jardin :	2.20
	selon la saison, Verveine, Menthe, Sauge, Tilleul, Romarin...	



CORTE



LES PORTOS

Né au XVII^e siècle des échanges privilégiés entre le Portugal et l'Angleterre, le vin de Porto est un vin fortifié par apport d'eau de vie : cela lui permettait de mieux voyager en empêchant toute fermentation ultérieure. C'est ainsi que le Porto est devenu un « vin doux naturel » tout comme nos Banyuls, Rivesaltes, Muscats...

Le vin de Porto bénéficie à la fois d'un terroir magnifique sur les coteaux arides de schistes de la vallée du Douro, et d'un élevage long et attentif dans les chais de Vila Nova de Gaia, à l'embouchure du douro, face à Porto.

Il est protégé par la plus ancienne appellation contrôlée au monde.

Les amateurs l'apprécient traditionnellement comme un digestif noble et convivial.

Rien de tel pour finir un repas en beauté.

Le verre 6 cl

FONSECA GUIMARAENS Bin 27

5.20

Jeune, dense et fruité, simplement délicieux.

Fonseca Guimaraens, Vila Nova de Gaia, Portugal

QUINTA DE LA ROSA Late Bottled Vintage 2009

6.50

De notre Quinta préférée dans le Douro. Dans ce beau millésime, il y a beaucoup de douceur, toute la puissance qu'on peut désirer dans un LBV non filtré, puis la cerise noire, les notes chocolatées, ...

Quinta de la Rosa, Pinhão, Portugal

QUINTA DE LA ROSA Colheita 1997

9.50

Une rareté : c'est un Porto de style Tawny, patiemment vieilli dans de grands tonneaux, mais millésimé - d'où l'appellation "Colheita" (cueillette).

Délicieux avec un dessert au chocolat ou à l'orange, ou simplement en digestif.

Quinta de la Rosa, Pinhão, Portugal



LES WHISKIES SINGLE MALT

Le verre 4 cl

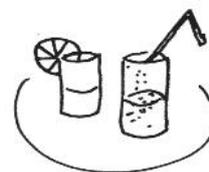
GLENMORANGIE Single Highland 10 ans	7.80
GLENLIVET 12 ans	7.80



LES DIGESTIFS

MARC DU LANGUEDOC de la Jasse-Castel à Montpeyroux	7.20
MARC DE MUSCAT de Frontignan	6.20
COGNAC VSOP	7.90
ARMAGNAC VSOP	7.50
CALVADOS Père Magloire VSOP	7.50
VIEILLE PRUNE Bertrand	7.50
POIRE	6.20
MIRABELLE	6.20
VERVEINE DU VELAY	6.20
GET 27	6.20
FERNET BRANCA	6.20

BOISSONS FRAÎCHES



JUS DE FRUITS	Ananas, Abricot (nectar)	25 cl	2.80
	Pomme bio, Orange bio 	25 cl	3.20
BULLES	Coca-Cola, Orangina, Schweppes	25 cl	2.80
	Coca light	50 cl	3.30
	Diabolo	25 cl	2.50
	Limonade	20 cl	1.30
SIROPS	Menthe, Grenadine, Orgeat	20 cl	1.30
EAUX	Perrier	50 cl	2.80
	Evian	100 cl	3.30
	Saint Geron	75 cl	5.30
BIERES	Heineken	25 cl	2.70
	Leffe blonde	25 cl	2.90
	Pilsner Urquell (bière blonde tchèque)	33 cl	3.90
BIERES ARTISANALES	JADE bio sans gluten 	25 cl	3.90
	PIETRA bière ambré de Corse	33 cl	5.50
	VEZELAY BIO blanche sans gluten 	33 cl	5.90
	brasserie régionale LA POINTEUSE "Happy Hour" India Pale Ale	33 cl	5.90
	brasserie régionale LA POINTEUSE "Trois Huit" rousse assez foncée	33 cl	5.90
	brasserie régionale LA POINTEUSE "Burn out" brune	25 cl	5.90
SANS ALCOOL	BUCKLER	25 cl	2.90

APÉRITIFS



PASTIS	51, Ricard, Cristal		2.80
PASTIS A L'ANCIENNE	Henri Bardouin		3.10
KIR	au muscat sec bio Château de Lascours 		3.50
SUZE			3.20
WHISKY	Long John	4 cl	4.60
	Baby	2 cl	2.90



