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 causse 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 Fraisse, 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 Vialla, 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* Porto blanc, Schweppes, menthe & tranche de citron	7.20
	Le Spritz de luxe Aperol, Vouvray pétillant, Perrier & tranche d'orange	8.90

Le verre 6 cl

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

	Noilly Prat *blanc dry* ou *ambré* servi avec zestes de citron vert ou zestes d'orange et glaçons	5.50
CHAMPAGNE	Michel Turgy Brut Grand Cru (flûte 8 cl) 100% chardonnay de la Côte des Blancs	8.90
XERES	Lustau Manzanilla *Papirusa* très claire, léger et frais	5.50
VIN JAUNE	Domaine de la Tournelle à Arbois (AOC) sec, léger, aux délicates notes de noix, d'épices - excellent apéritif	6.90
RANCIO SEC	Domaine Vial-Magnères à Banyuls doré et sec, comme un fino de Xérès ; un vin traditionnel en Roussillon	5.50
BANYULS	Domaine Vial-Magnères *Banyuls Grand Cru* relativement sec, intense et très aromatique	6.90
PORTO BLANC	Quinta de la Rosa *White Port* doré, demi sec	4.50
GROS MANSENG	Domaine du Tariquet *Les Premières Grives* blanc, proche du Jurançon, très aromatique, frais et léger	3.20
CARTAGENE	Mas Jullien traditionnelle, mutée à l'eau de vie	4.90
MAURY	La Préceptorie de Centernach *Aurélie* rouge, juteux et gourmand	4.50
MAURY	Mas Amiel *Vintage blanc* vif, suave, notes de miel d'acacia	4.50
MUSCAT DE LUNEL	Clos de Bellevue tout le fruit du muscat	3.60
MAURY	Mas Amiel *15 ans d'âge* élevé en bonbonnes de verre, puis en foudres centenaires	6.90
RIVESALTES	Domaine des Chênes *Ambré* notes de miel, pain d'épices	5.50
EMPORDÀ	Mas Llunes *Garnatxa Solera* de très vielles vignes de grenache gris, élevé 10 ans en fûts, donnent ce nectar ambré délicat, en équilibre parfait entre le fruit et le rancio	7.50
XERES	Lustau Pedro Ximenez *San Emilio* un vrai délice, presque noir, aux notes de pruneaux, et de raisins secs	6.90

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 €).

*certains plats peuvent être à supplément

LES ENTRÉES

à la carte

L'entrée du menu "bonnes nouvelles" 11.00
(nouvelle chaque week-end)

Panisses de pois chiches à la plancha, espuma de chèvre bio Sauveplane, 12.00
chips de légumes, salade et vinaigrette verte
entrée végétarienne

Rillettes de truite (ou poisson selon arrivage), pain croustillant aux graines 13.00
piccalilli maison –petits légumes au vinaigre et épices–

Empanada à la queue de bœuf et cochon 14.00
salade mêlée, vinaigrette aux tomates et poivrons

Le Foie gras maison, chutney pomme-ananas, 19.00
pain brioché (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)

Bagel au quinoa et légumes grillés, crème de chèvre bio pimentée 19.00
crudités et salsa de tomates et poivrons ; plat végétarien

Filet de poisson (selon arrivage) au four, crumble d'agrumes, 22.00
fenouil confit, pomme de terre persillée, sauce capricieuse

Parmentier d'agneau de 7h de l'Aveyron 23.00
purée croustillante à la chapelure de parmesan, jus d'agneau

Pavé de veau de l'Aveyron et du Ségala à la plancha, sauce garrigues 25.00
spongecake aux herbes, céleri et pommes de terre rôties,
beurre au piment d'Espelette
(suppl. 4€ sur menus)

LE MENU du PITCHOUN

un plat chaud servi tout de suite
(portion enfant, jusqu'à 12 ans) 13.00

Croquettes de viande ou de poisson

Sauce tomate et pétales frits de pommes de terre

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.

Creamcheese au pélardon bio Sauveplane, 8.20
pain d'épices poêlé, myrtilles caramélisées (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)

Creamcheese au pélardon bio Sauveplane, 8.20
pain d'épices poêlé, myrtilles caramélisées

Panna cotta à la citronnelle et litchies concassés, streusel aux noisettes 8.20
éclats de chocolat blanc

Méli-Mélo exotique à l'ananas et mangue 8.60
sirop de cardamone et jus de grenade, sorbet mangue et cake bouchon

Perles de ganache, sablé et oranges confites, 8.90
copeaux de chocolat

La Farandole gourmande des 5 desserts de l'Auberge 12.50
(sup 4.50 € sur les menus)

LES VINS de DESSERT

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

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

LES COUPES DE GLACES

à la carte

PapaMaman 7.80
Vanille, café avec grains, chocolat noir,
chantilly

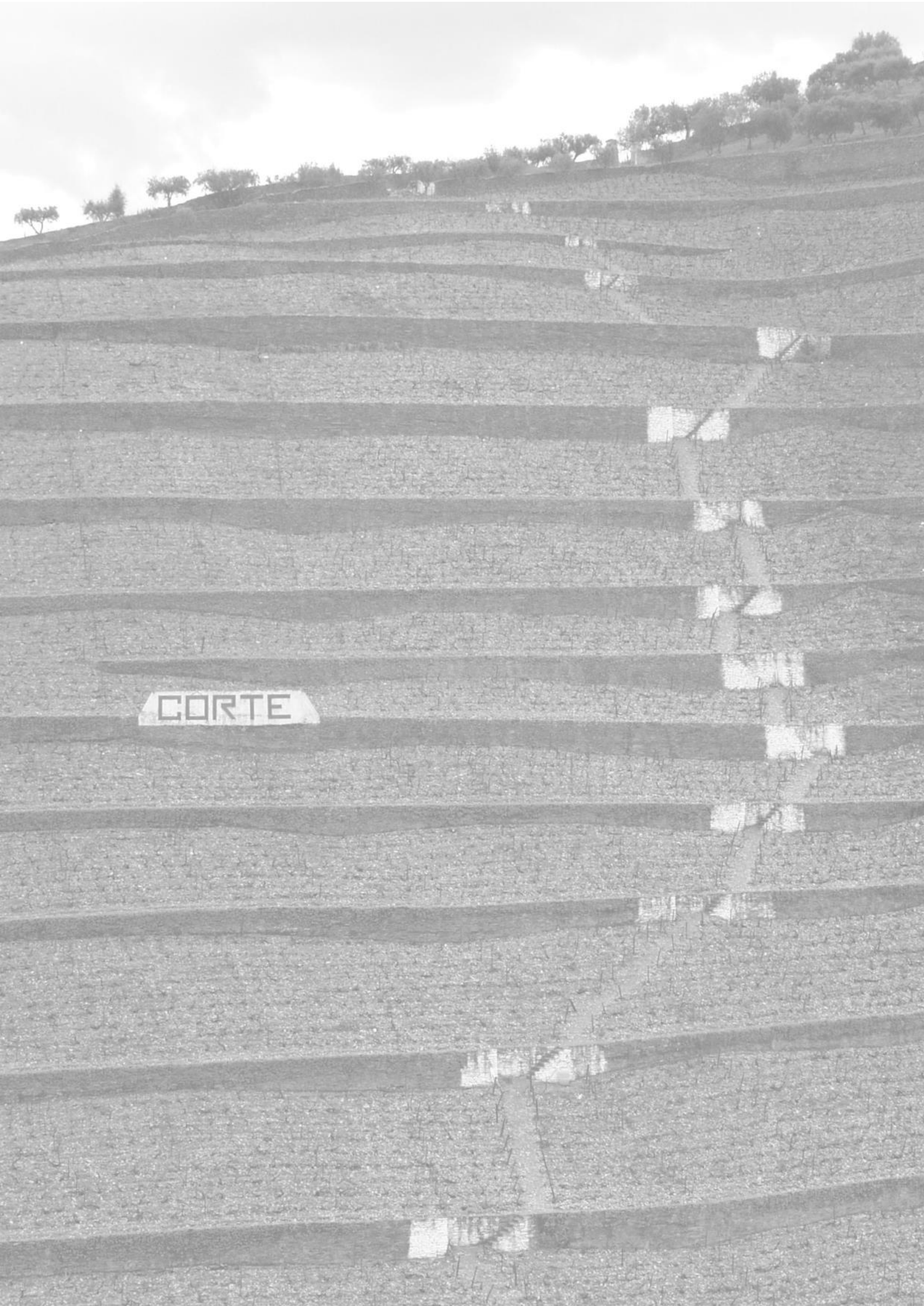
Panier de Fruits 7.80
Sorbet abricot du Roussillon, sorbet fraise
, sorbet cassis, *fruits secs*

Côte d'Azur 7.80
Sorbet mandarine, sorbet citron, glace miel des Alpes *amandes effilées*

LES CAFÉS

CAFES	Café gourmand (café bio* , 3 petites douceurs maison)	6.80
	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	du jardin :	2.20
	selon la saison, Verveine, Menthe, Sauge, Tilleul, Romarin...	

* produits biologiques


CORTE

LES PORTOS

Né au XVII ° 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.

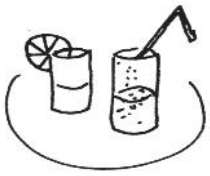
Quinta de la Rosa, Pinhão, Portugal

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	Orange, Ananas, Abricot (nectar)	25 cl	2.80
	Pomme 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 Géron	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

www.auberge-du-cedre.com