

NOS FORMULES

LA CARTE

choisissez en toute liberté...

LE MENU des VENDANGES

38

entrée, plat, fromage ou dessert
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND

44

entrée et plat choisis dans toute la carte,
quartet de fromages et dessert

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.
Vous pouvez consulter la liste des éventuels allergènes à l'accueil.
Boissons non comprises.

MENUS & CARTE DU RESTAURANT SONT SERVIS

**LE VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI & SOIR
et le DIMANCHE MIDI**

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30, sur réservation au 04 67 59 02 02)

et du lundi au vendredi - à midi :

LE BISTRO DU CÈDRE
Assiettes & gourmandises
chauds ou froids
Assiette du jour : 16 €
& vins au verre, desserts maison...

langues parlées : English Deutsch Español



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Ticket
Restaurant Edenred

PASS
RESTAURANT
sodexo*



VISA

apetiz

Up déjeuner

LES ENTRÉES

à la carte

Velouté de courge bio au miso, crumble aux trompettes de la mort huile d'herbes fraîches   12.00

Gravlax de saumon aux agrumes et herbes salade de céleri-rave et poires, coulis aux cacahuètes, mesclun  13.00

Aspic de poulet fermier à la butternut, tuile au sésame vinaigrette rose au coing et figues, petite salade 14.00

Le Foie gras maison, chutney aux fruits d'automne brioche de Nanterre toastée , mesclun (* suppl. 6.50 € sur menus) 19.00



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

Blanquette de légumes d'automne (butternut, champignons, céleri, panais...) 20.00
duo de riz Camargue & noir, herbes fraîches  

Nem d'agneau confit de l'Aveyron, fenouil et chou blanc à l'orange purée fine à la courge Longue de Nice, miel au cumin 22.00

Filets de dorade grillés sur peau, poêlée de fruits-légumes de saison pressée de pommes de terre et blettes, beurre blanc à la clémentine 24.00

Pièce de veau de l'Aveyron et du Ségala à la plancha sauté de légumes, sauce au pain d'épices, chutney d'échalotes 24.00

 convient aux végétaliens

 sans gluten

LES FROMAGES

à la carte

Le Pélardon biologique des Cévennes AOC

7.00

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.

Quartet de fromages fermiers ou bio

11.50

Une sélection de 4 fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques... servis avec du mesclun

(suppl. 4 € sur le menu de la saison)

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

LES DESSERTS MAISON



Tiramisu à la crème de marrons



8.40

pommes confites au poivre de Madagascar

Fruits d'automne rôtis, chapeau croustillant, jus de cuisson à l'hibiscus,
sucre de châtaigne, crème épaisse épicée



9.00

(sans la crème)

Chocolat fatal, marmelade d'agrumes au gingembre
glace aux marrons*

9.90

*Glaces et sorbets artisanaux , élaborés par Frigexquis à Gigean, Hérault

convient aux végétaliens

sans gluten



QUELQUES VINS...

ROUGES

CH. DE LANCYRE Le Pichet	4.00	6.00	9.80
CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2017		27	
CHÂTEAU DE CAZENEUVE Les Calcaires 2019 *		32	
CLOS MARIE Simon 2013*		49	
MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2018*		33	
CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2015*		48	
DOMAINE DE MONTCALMES 2011		59	
CHÂTEAU DE PIBARNON Bandol 2011		55	
PEYRE ROSE Syrah Leone - Clos des Cistes 2006*		98	

QUELQUES BOISSONS

Café bio*	1.60
Grand Café bio*	2.30
Thé bio*	2.20
Menthe, Limonade	1.30
Jus de fruits	2.80
Orangina, Coca	2.80
Perrier	2.80
Heineken	2.70
Leffe	2.90
Pastis	2.80
Digestifs	6.20 à 7.90

ROSÉS

DOMAINE CLAVEL Mescladis 2020*	27
CLOS MARIE 2019*	35

BLANCS

CHÂTEAU DE LASCOURS Muscat sec *	23
MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2018 *	42
MAS JULLIEN 2012	48

N'hésitez pas à consulter notre **carte des vins** à l'intérieur : une centaine de vins choisies chez les meilleurs vignerons du grand Sud, patiemment affinés dans notre cave fraîche. Nous servons le vin avec soin et plaisir. Une vingtaine de nos références est servie au verre.

* produits biologiques