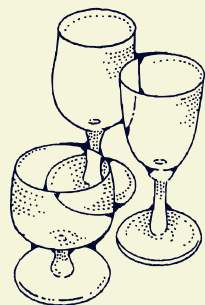


LE CALICE
DU GÉVAUDAN

LES BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

| | |
|--------------------|--------|
| Café | 2.20 € |
| Grand café | 4.00 € |
| Café décaféiné | 2.20 € |
| Café au lait | 2.30 € |
| Grand café au lait | 4.10 € |
| Cappuccino | 4.00 € |
| Chocolat chaud | 4.00 € |
| Thé au lait | 4.10 € |
| Infusion | 4.00 € |

BOISSONS NON ALCOOLISEES

| | |
|---|--------|
| Coca cola coca cola zéro - 33 cl | |
| Orangina, Schweppes - 25 cl | 3.80 € |
| Limonade - 25 cl | |
| Perrier - 33 cl | |
| Jus de fruit (orange, tomate, pomme, abricot, ananas, raisin) 25 cl | |
| Sirop - 25 cl | 3.30€ |

BIERES

| | |
|---|--------|
| Pression Carlsberg - 12 cl | 2.80 € |
| Pression Carlsberg - 25 cl | 3.80 € |
| Pression Carlsberg - 50 cl | 7.50 € |
| Aubrac blanche, blonde, ambrée, sans alcool - 25 cl | 4.00 € |
| Superbock - 25 cl | 4.50 € |
| Heineken - 25 cl | 4.50 € |
| Panaché - 25 cl | 3.80 € |
| Monaco - 25 cl | 3.80€ |

EAUX

| | |
|---|---------------------------|
| Quézac, San Pellegrino, Vittel, Badoit | 50 cl 3.50 € 11 6.50 € |
|---|---------------------------|

APERITIFS

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Kir maison | 3.80 € |
| cassis, mûre, châtaigne | |
| Kir "Le Calice du Gévaudan" | 5.80 € |
| Vin de noix | 4.00 € |
| Martini - 5 cl | 4.00 € |
| Muscat - 5 cl | 4.00 € |
| Porto - 5 cl | 4.00 € |
| Anis | 2.60 € |
| Ricard, Pastis, Casanis - 2 cl | |
| Avèze, Suze - 5 cl | 4.00 € |
| Whisky William Lawson - 4 cl | 4.50 € |
| Whisky Jameson - 4 cl | 5.00 € |
| Whisky Four Roses - 4 cl | 5.00 € |
| Whisky Jack Daniel's - 4 cl | 7.50 € |
| Whisky Chivas 12 ans d'âge - 4 cl | 8.00 € |
| Whisky Tokinoka - 4 cl | 10.00 € |

VINS AU VERRE

| | |
|--|--------|
| Rouge Merlot - 12 cl | 5.00 € |
| Rosé gris - 12 cl | 5.00 € |
| Blanc Sauvignon - 12 cl | 5.00 € |
| Blanc Doux Côte de Gascogne - 12 cl | 5.10 € |

DIGESTIFS

| | |
|------------------------|--------|
| Rhum - 4 cl | |
| Calvados - 4 cl | |
| Cognac - 4 cl | |
| Get 27 - 4 cl | |
| Marie Brizard - 4 cl | 4.50 € |
| Baileys - 4 cl | |
| Armagnac - 4 cl | |
| Poire - 4 cl | |
| Thé d'Aubrac - 4 cl | |
| Menthe Pastille - 4 cl | |



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

LES COCKTAILS



COCKTAILS CLASSIQUES

Mimosa



Spritz

Expresso Martini

Mojito



Moscow mule

8.50 €

Whisky sour

Tequila sour



London mule

Irish coffee

COCKTAILS DE L'AUBRAC

Mojito de l'Aubrac



Spritz de l'Aubrac

8.50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

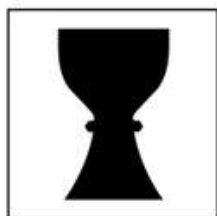
Mojito

Moscow mule

Citronnade



8.50 €



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

LES VINS



ROUGES

| | |
|--|--|
| Vin en pichet - Pays d'Oc Merlot | 5.00 € verre 7.50 € 25cl 10.00 € 50cl 15.00 € 1l 18.00 € |
| IGP Pays d'Oc - Domaine de la croix belle "Caringoles" | |
| IGP Côtes de Thongue - Domaine de la croix belle "Camp del gal" | 24.00 € |
| Terrasses du Larzac - Clara | 22.00 € |
| Terrasses du Larzac - Domaine la Marèle | 105.00 € |
| AOP Faugères - Grézan | 24.00 € |
| AOC Pic Saint Loup - Mas de Jon "Tradition" | 21.50 € 50 cl 26.50 € 75 cl |
| Gigondas - Pierre Amadieu | 59.00 € |

CHAMPAGNES

| | |
|--|--|
| Veuve Pelletier | 10.00 € la flute 24.00 € 37.5 cl |
| Paul Romain - Brut d'exception | 70.00 € |

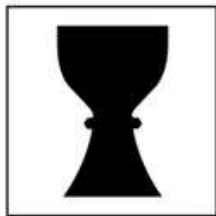
BLANCS

| | |
|---|--|
| Vin en pichet - IEP Gard | 5.00 € verre 7.50 € 25cl 10.00 € 50cl 15.00 € 1l 18.00 € |
| IGP Pays d'Oc - Domaine de la croix belle "Caringole" | |
| IGP Colombard - Haut Marin n°1 sec | 18.00 € |
| IGP Gros manseng - Haut Marin n°7 liquoreux | 21.00 € |
| AOP Faugères - Grézan Chardonnay | 24.00 € |
| IGP Pays d'Oc - Mas de Jon "Parenthèse" | 26.50 € |

ROSES

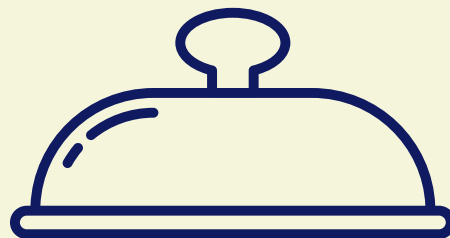
| | |
|---|--|
| Vin en pichet - IEP Gard | 5.00 € verre 7.50 € 25cl 10.00 € 50cl 15.00 € 1l 18.00 € |
| IGP Pays d'Oc - Domaine de la croix belle "Caringole" | |
| IGP Pays d'Oc - Haras de Coussan | 21.00 € |
| AOP Faugères - Grézan | 20.00 € 50cl 23.00 € 75 cl |
| AOP Pic Saint Loup - Mas de Jon "Tradition" | 26.50 € |

NOS SUGGESTIONS



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

MENU



LES FORMULES

| | |
|---|-------------|
| Entrée-plat-dessert | 29 € |
| Entrée-plat ou plat-dessert ou entrée-dessert | 24 € |
| Entrée ou plat | 18 € |
| Café gourmand | 9 € |
| <i>Crème Gévaudan, moelleux au chocolat, fromage blanc au coulis, macaron</i> | |
| Menu enfant jusqu'à 12 ans | 13 € |

ENTREES

Salade de tomates mozzarella

A l'huile d'olive et basilic

**Charcuterie de pays de la
boucherie Labaume**

*Jambon cru, fricandeau, saucisse sèche,
saucisson*

Salade de chèvre chaud

Au miel et croûtons

Melon et jambon cru

PLATS

Burger frites

*Buns au sésame, steak, cheddar, salade,
tomates*

Sauce barbecue ou burger

Entrecôte *

Sauce roquefort, béarnaise ou poivre

Pavé de truite saumonée *

De la pisciculture de St Frezal

**Brochette de poulet marinée et
sa salade orientale**

*Tomates, jeunes pousses d'épinards,
pommes de terre, concombre, menthe
séchée, à l'huile d'olive et vinaigre de cidre*

**Accompagnement : frites, aligot,
légumes verts, riz ou pâte fraîche*

DESSERTS

Panacotta

Aux morceaux de mangue ou de fruits rouges

Fine tarte croustillante aux pommes

Glace vanille et chantilly

Profiteroles

Choux, glace vanille, sauce chocolat

Assiette de fromages de Pays

Glaces et sorbets

*Vanille, fraise, citron, café, chocolat,
pistache, caramel beurre salé, rhum-raisin,
cassis, mangue, menthe-chocolat,
framboise, nougat, litchi, fruit de la
passion, citron vert, coco*

MENU ENFANT

**Poisson pané ou nuggets de
poulet ou steak haché**

Accompagné de frites ou pâtes

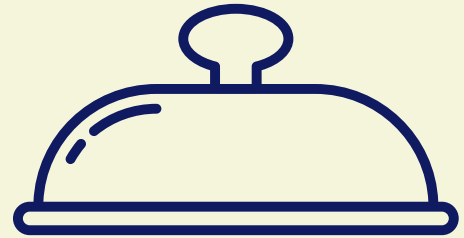
**Gauffre ou pot de glace
vanille-fraise ou glace aux
smarties**

TOUS NOS DESSERTS SONT A
COMMANDER EN DEBUT DE REPAS



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

MENU



SET MENU

| | |
|---|-------------|
| Starter-main course-dessert | 29 € |
| Starter-main course or main course-dessert or starter-dessert | 24 € |
| Starter or main course | 18 € |
| Coffee with dessert selection | 9 € |
| <i>Crème Gévaudan, chocolate cake, white cheese with coulis, macaroon</i> | |
| Kids'menu until 12 years old | 13 € |

STARTERS

Tomato and mozzarella salad

With olive oil and basil

**Local cold cuts from the Labaume
butcher shop**

*Raw ham, fricandeau, dry sausage,
salami*

Warm goat's cheese salad

With honey and croutons

Melon and raw ham

Panacotta

With mango or red fruit pieces

Fine crisp apple pie

Vanilla ice cream and whipped cream

Profiteroles

Puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce

Plate of local cheeses

Ice cream and sorbets

*Vanilla, strawberry, lemon, coffee, chocolate,
pistachio, salted butter caramel, rum-raisin,
blackcurrant, mango, mint-chocolate,
raspberry, nougat, litchi, passion fruit, lime,
coconut*

DESSERTS

Burger and French fries

Sesame buns, steak, cheddar, tomato, salad

Barbecue or burger sauce

Rib steak *

Roquefort, Béarnaise or pepper sauce

Salmon trout steak

from the St Frezal fish farm

**Marinated chicken skewer and
oriental salad**

*Tomatoes, baby spinach, potatoes,
cucumber, dried mint, olive oil, cider*

vinegar

***Side dishes: French fries, aligot,
green vegetables, rice or fresh
pasta**

MAIN COURSES

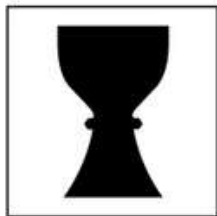
KIDS'MENU

**Breaded fish or chicken nuggets or
chopped steak**

Accompanied by french fries or pasta

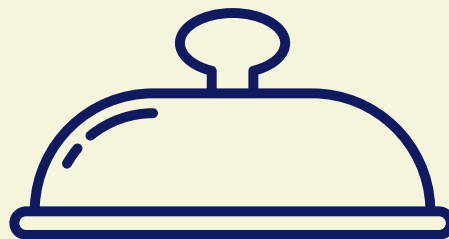
**Waffle or strawberry vanilla ice
cream or Smarties ice cream**

ALL OUR DESSERTS ARE TO BE ORDERED
AT THE BEGINNING OF THE MEAL



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

MENÙ



MENÙ

| | |
|--|-------------|
| Entrante-plato-postre | 29 € |
| Entrante-plato o plato-postre o entrante-postre | 24 € |
| Entrante o plato | 18 € |
| Café con selección de postres | 9 € |
| <i>Crema Gévaudan, tarta de chocolate, queso blanco con coulis, macarrón</i> | |
| Menú infantil hasta los 12 años | 13 € |

ENTRANTES

Ensalada de tomate y mozzarella

Aceite de oliva y albahaca

Embutidos locales de la carnicería

Labau

*Jamón crudo, fricandó, salchicha seca,
salami*

Ensalada tibia de queso de cabra

Con miel y picatostes

Melón y jamón crudo

Panacotta

Con trozos de mango o frutos rojos

Tarta de manzana crujiente y fina

Helado de vainilla y nata montada

Profiteroles

*Bollos de crema, helado de vainilla, salsa de
chocolate*

Plate of local cheeses

Helados y sorbetes

*Vainilla, fresa, limón, café, chocolate, pistacho,
caramelo de mantequilla salada, ron-pasas,
grosella negra, mango, menta-chocolate,
frambuesa, turrón, lichi, fruta de la pasión, lima,
coco*

PLATOS

Hamburguesa y patatas fritas

*Bollos con sésamo, filete, queso cheddar,
tomate, ensalada*

Salsa barbacoa o para hamburguesas

Filete de costilla *

Salsa roquefort, bearnesa o a la pimienta

Filete de trucha salmonada

De la piscifactoría St Frezal

Brocheta de pollo marinado y

ensalada oriental

*Tomates, espinacas baby, patatas, pepino,
menta seca, aceite de oliva, vinagre de
sidra*

***Guarnición: Patatas fritas, aligot,
verduras verdes, arroz o pasta**

MENU INFANTIL

**Pescado empanado o nuggets de
pollo o filete picado**

Acompañado de patatas fritas o pasta

Gofre o helado de fresa y

vainilla o helado de Smarties

**TODOS NUESTROS POSTRES DEBEN
PEDIRSE AL PRINCIPIO DE LA COMIDA**