



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE

ENTRÉES

- Pâté en croûte avec un médaillon de foie de volaille, salade
- Quiche gourmande aux légumes du soleil
- Salade de farfalles au poulet rôti, sauce cocktail
- Feuilleté au Reblochon

PLATS

- Coq au vin, pommes de terre vapeur
- Blanquette de cabillaud et de St Jacques, tatin d'endives
- Saucisse de Toulouse à la graisse de canard, aligot
- Lasagne de boeuf
- Lasagne de saumon

DESSERTS

- Assiette de fromages de Pays
- Tarte au chocolat
- Crème brûlée
- Fondant à la châtaigne

NOS FORMULES

<i>Entrée-plat-dessert</i>	29 €
<i>Entrée- plat</i>	24 €
<i>Plat-dessert</i>	24 €
<i>Entrée-dessert</i>	24 €
<i>Entrée ou plat</i>	18 €
<i>Café gourmand</i>	9 €
<i>Menu enfant (jusqu'à 12 ans)</i>	13 €

MENU ENFANT

- Poisson pané ou steak haché ou nuggets de poulet
- Frites ou pâtes
- Gauffre ou glace aux Smarties



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE





Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE

STARTERS

- Pâté en croûte with a medallion of chicken liver and salad
- Gourmet quiche with sunny vegetables
- Farfalle salad with roast chicken and cocktail sauce
- Reblochon puff pastry

MAIN COURSES

- Coq au vin with steamed potatoes
- Blanquette of cod and scallops, endives tatin
- Toulouse sausage in duck fat, aligot
- Beef lasagne
- Salmon lasagne

DESSERTS

- Platter of local cheeses
- Chocolate tart
- Crème brûlée
- Chestnut fondant

OUR PACKAGES

<i>Starter-main course- dessert</i>	29 €
<i>Starter-main course</i>	24 €
<i>Main course-dessert</i>	24 €
<i>Starter-dessert</i>	24 €
<i>Starter or main course</i>	18 €
<i>Gourmet coffee</i>	9 €
<i>Children's menu (up to 12 years)</i>	13 €

CHILD'S MENU

- Breaded fish or minced steak or chicken nuggets
- Chips or pasta
- Waffle or Smarties ice cream



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE





Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE

ENTRANTES

- Paté en croûte con medallón de hígado de pollo y ensalada
- Quiche gourmet con verduras al sol
- Ensalada farfalle con pollo asado y salsa cóctel
- Reblochon de hojaldre

PLATOS

PRINCIPALES

- Coq au vin con patatas al vapor
- Blanqueta de bacalao y vieiras, tatin de endivias
- Salchicha de Toulouse en grasa de pato, aligot
- Lasaña de ternera
- Lasaña de salmón

POSTRES

- Tabla de quesos locales
- Tarta de chocolate
- Crema catalana
- Fondant de castañas

NUESTRAS OFERTAS

<i>Entrante-principio-postre</i>	29 €
<i>Entrante-principal</i>	24 €
<i>Plato principal-postre</i>	24 €
<i>Entrante-postre</i>	24 €
<i>Entrante o plato principal</i>	18 €
<i>Café gourmet</i>	9 €
<i>Menú infantil (hasta 12 años)</i>	13 €

MENÚ INFANTIL

- Pescado empanado o carne picada o nuggets de pollo
- Patatas fritas o pasta
- Helado de gofre o Smarties



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE

BOISSONS CHAUDES

Café	2.20 €
Grand café	4.00 €
Café décaféiné	2.20 €
Café au lait	2.30 €
Grand café au lait	4.10 €
Cappucino	4.00 €
Chocolat chaud	4.00 €
Thé au lait	4.00 €
Infusion	4.00 €

NON ALCOOLISÉES

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

BIÈRES

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

APÉRITIFS

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

DIGESTIFS

Rhum - Calvados - Cognac - Get27 - Marie Brizard - Baileys - Armagnac - Poire - Thé d'Aubrac - Menthe Pastille - 4cl	4.50 €
--	--------

EAUX

Quézac, Sanpellegrino, Vittel, Badoit	50cl 3.50 € 1l 6.50 €
--	--------------------------



Le Calice du Gévaudan

BRASSERIE

ROUGES

Vin en pichet	5.00 € verre
• Pays d'Oc Merlot	7.50 € 25cl
	10.00 € 50cl
	15.00 € 1l
IGP Pays d'Oc	19.00 €
• Domaine de la croix belle "Caringole"	
IGP Côtes de Thongue	25.00 €
• Domaine de la croix belle "Camp del gal"	
Terrasses du Larzac	23.00 €
• Clara	
Terrasses du Larzac	106.00 €
• Domaine de la Marèle	
AOP Faugères	25.00 €
• Grézan	
AOC Pic Saint Loup	22.50 € 50cl
• Mas de Jon "Tradition"	27.50 € 75cl
Gigondas	60.00 €
• Pierre Amadiou	

CHAMPAGNES

Veuve Pelletier	11.00 €
coupe	
	25.00 €
	37.5 cl
Paul Romain	71.00 €
• Brut d'exception	

BLANCS

Vin en pichet	5.00 € verre
• IEP Gard	7.50 € 25cl
	10.00 € 50cl
	15.00 € 1l
IGP Pays d'Oc	19.00 €
• Domaine de la croix belle "Caringole"	
IGP Colombard	19.00 €
• Haut Marin n°1 Sec	
IGP Gros Manseng	22.00 €
• Haut Marin n°7 Liqueureux	
AOP Faugères	25.00 €
• Grézan	
IGP Pays d'Oc	27.50 €
• Mas de Jon "Parenthèse"	

ROSES

Vin en pichet	5.00 € verre
• IEP Gard	7.50 € 25cl
	10.00 € 50cl
	15.00 € 1l
IGP Pays d'Oc	19.00 €
• Domaine de la croix belle "Caringole"	
IGP Pays d'Oc	22.00 €
• Haras de Coussan	
AOP Faugères	21.00 € 50cl
• Grézan	24.00 € 75cl
AOP Pic Saint Loup	27.50 €
• Mas de Jon "Parenthèse"	

