

MENU



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

NOS FORMULES

De qualité !

Entrée plat dessert 29€

Entrée plat ou plat
dessert 24€

Entrée ou plat 18€

Menu enfant (jusqu'à 12
ans) 14€

Café Gourmand 9€

MENU ENFANT

Au large choix !

Cheeseburger ou poisson
pané ou nuggets de
poulet

Frites ou pâtes

Gaufre ou glace
smarties



ENTREES

Salade de saison (olive, pois chiches,
concombre, avocat, feta, croutons et
roquette)

Gaspacho de melon au basilic

Salade verte et son chèvre fermier servi
chaud sur son pain de mie aux céréales

Assiette de charcuteries de la Maison

Labaume à la Canourgue

Tomates à la burrata di bufala, basilic et
huile d'olive

PLATS



*Toutes nos viandes sont d'origine française

Entrecôte* (sauce roquefort, poivre ou
béarnaise) et ses frites

Brochette de poulet* marinée et sa salade
orientale

Cuisse de canard* confite et aligot

Filet de truite saumonée de la pisciculture de
la Canourgue, risotto et légumes

Côtelettes d'agneau* grillées, son jus au
thym et pommes de terre grenaille



DESSERTS

Assiette de fromages de pays

Glaces et sorbets

Fine tarte croustillante aux pommes,
amandes caramélisées et sa glace vanille

Coeur coulant au chocolat au coulis de fruits
rouges et son sorbet fraise

Salade de fruits frais de saison

Panna cotta aux fruits rouges

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

Le tableau récapitulatif des différents allergènes peut être consulté sur demande.

Le Calice du Gévaudan

LA CARTA



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

NUESTRAS FÓRMULAS

—\ ¡Calidad!

Entrada, plato principal y 29€
postre

Entrada, plato principal o 24€
postre

Entrada o plato principal 18€

Menú infantil (hasta 12 años) 14€

Café Gourmand 9€

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa con queso
o pescado empanados o
nuggets de pollo

Patatas fritas o pasta

Gofre o helado smarties



ENTRADA

Ensalada de temporada (aceitunas, garbanzos,
pepino, aguacate, feta, picatostes y rúcula)

Gazpacho de melón con albahaca

Ensalada verde con cabra de granja servida
caliente sobre pan de cereales

Plato de embutidos de la Maison Labaume de La
Canourgue

Tomates con burrata di bufala, albahaca y
aceite de oliva

PLATOS



*Toda nuestra carne es de origen francés

Entrecot* (salsa roquefort, pimienta o bearnesa)
con patatas fritas

Brocheta de pollo marinado* con ensalada
oriental

Muslo de pato* confitado con queso aligot
Filete de trucha asalmonada de la piscifactoría

La Canourgue, risotto y verduras

Chuletas de cordero a la parrilla*, jugo de
tomillo y patatas pequeñas



POSTRES

Tabla de quesos locales

Helados y sorbetes

Tarta fina de manzana crujiente con almendras
caramelizadas y helado de vainilla

Fondant de chocolate con coulis de frutos rojos
y sorbete de fresa

Ensalada de fruta fresca de temporada

Panna cotta de frutos rojos

Nuestros platos pueden contener alérgenos.

Si lo desea, puede consultar la tabla que resume los distintos alérgenos.

Le Calice du Gévaudan

MENU



LE CALICE
DU GÉVAUDAN

OUR FORMULES

Quality !

Starter, dish, dessert 29€

Starter, dish or dish
dessert 24€

Starter or dish 18€

Children's menu (up to
12 years) 14€

Café Gourmand 9€

CHILDREN'S MENU

Cheeseburger or
breaded fish or chicken
nuggets

French fries or pasta

Waffle or smarties ice
cream



STARTERS

Seasonal salad (olive, chickpeas, cucumber,
avocado, feta, croutons and arugula)

Melon gazpacho with basil

Green salad with farm goat served warm on
cereal bread

Charcuterie platter from Maison Labaume in
La Canourgue

Tomatoes with burrata di bufala, basil and
olive oil

DISHES



*All our meats are of French origin
Entrecôte steak* (roquefort, pepper or
béarnaise sauce) with French fries

Marinated chicken* skewer with oriental
salad

Duck leg* confit with aligot cheese

Salmon trout fillet from La Canourgue fish
farm, risotto and vegetables

Grilled lamb chops*, thyme jus and small
potatoes



DESSERTS

Platter of local cheeses

Ice creams and sorbets

Fine crisp apple tart with caramelized
almonds and vanilla ice cream

Chocolate heart coulant with red fruit coulis
and strawberry sorbet

Fresh seasonal fruit salad

Red fruit panna cotta

Our dishes may contain allergens.

The table summarizing the various allergens can be consulted on request.

Le Calice du Gévaudan

classic COCKTAILS

TOUS NOS COCKTAILS SONT À 10.00€



MOSCOW MULE

JUS DE CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE,
VODKA, GINGER BEER



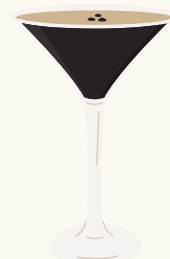
APEROL SPRITZ

APÉROL, PROSECCO,
EAU GAZEUSE



MOJITO

MENTHE FRAÎCHE,
CITRON VERT, SUCRE
DE CANNE, RHUM, EAU
GAZEUSE



ESPRESSO MARTINI

LIQUEUR DE CAFÉ,
VODKA, EXPRESSO

NOTRE VERSION SANS
ALCOOL EST AUSSI
DISPONIBLE !

NOTRE VERSION SANS
ALCOOL EST AUSSI
DISPONIBLE !



IRISH COFFEE

SUCRE DE CANNE, EXPRESSO, CHAMPAGNE & JUS
CRÈME DE WHISKY



MIMOSA

CHAMPAGNE & JUS
D'ORANGE



TEQUILA SOUR

CITRON VERT, SUCRE DE CANNE,
TEQUILA

nos spécialités

NOTRE VERSION SANS
ALCOOL EST AUSSI
DISPONIBLE !



MOJITO DE L'AUBRAC

MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE
PÊCHE, CITRON VERT, AVÈZE,
PICON



SPRITZ DE L'AUBRAC

AVÈZE, PROSECCO, EAU
GAZEUSE