



le bistro
du
cèdre



à midi

mittags

at lunchtime

les formules

rapido

**l'assiette
du jour ●**

- **brochette de veau** (Aubrac ou Aveyron) 16.00 €
ou **seiches à la plancha**
- **légumes méditerranéens,**
- **pommes de terre au four,**
- **petite salade**

Kalbpiess, oder Tintenfisch,
gedünstete Gemüse,
Röstkartoffeln, kleiner Salat

Veal skewer or cuttlefish,
stewed vegetables,
roasted potatoes, little salad

l'opulente

**la
déclinaison
gourmande ●**

- **le petit foie gras, chutney** 26.00 €
- **brochette de veau** (Aubrac ou Aveyron)
ou **seiches à la plancha**
- **légumes méditerranéens**
- **nem de chèvre bio & salade**
- **café gourmand**

Entenleberpastete mit chutney,
Kalbpiess oder Tintenfisch, Gemüse,
Ziegenkäse-Nem,
gourmet kaffee;

foie gras with chutney,
veal skewer or cuttlefish,
vegetables, goats cheese nem,
gourmet coffee

maître restaurateur : ici tout est fait maison !

le choix de tapas

composez votre repas à votre idée !

	le petit foie gras maison chutney et petite salade	10,00 €
	hausgemachte Entenleberpastete auf Toast, Chutney und Salat homemade foie gras on toasts, chutney, small salad	
la viande	chiffonnade de jambon de truie des Pyrénées	9,00 €
fleisch	feingeschnittener Schinken aus den Pyrenäen	
meat	finely sliced dry ham from the Pyrenees	
	brochette de veau (Aubrac ou d'Aveyron) ●	9,00 €
	Kalbpiess – Veal skewer	
	seiches à la plancha persillées ●	9,00 €
le poisson	Tintenfisch à la plancha, Petersilie	
fisch	cuttlefish à la plancha with parsley	
fish		
	pommes de terre au four ●	4,00 €
	Backkartoffeln - baked potatoes	
	légumes méditerranéens ● (selon le marché)	7,00 €
vivent	gedünstete Gemüse - steamed vegetables	
les légumes !	tapenade ou houmous avec croûtons	4,00 €
gemüse	Oliven-Anchovis-Creme oder Hummus mit Croutons	
vegetables	olive-anchovy cream or houmous with crunchy bread	
	salade de tomates aux herbes	5,00 €
	Tomatensalat mit Kräuter - tomatos salad with herbs	
	salade verte	4,00 €
	grüner Salat - green salad	
	nem au chèvre bio ●	7,00 €
les fromages	Nem mit bio Ziegenkäse,	
käse	nem with organic goat cheese	
cheese		
	L'assortiment de fromages chèvre, vache et brebis	6,00 €
	3 Käse (Ziege, Kuh, Schaf) - 3 cheeses (goat, cow, sheep)	

au dessert
zum dessert
as a dessert

Les desserts maison :

6.50 €

le gâteau au chocolat ou les desserts du jour

hausgemachter schokoladenkuchen oder tagesdessert
home-made desserts: chocolate cake; desserts of the day

Les coupes de glaces

7.80 €

eisbecher mit eis
bowls of ice cream

PapaMaman

vanille, café & chocolat noir ; chantilly

Garrigue

nougat de Montélimar, sorbet citron de sicile & verveine
amandes effilées

Panier de fruits

sorbets abricot, fraise & cassis ; fruits secs

Lyon-Turin

nougat de Montélimar, menthe-chocolat, mascarpone, noix

Café gourmand

6.80 €

café bio & 3 douceurs maison

le week-end

am wochenende
at weekends

le restaurant

- sur réservation -

une carte entièrement faite maison, selon les saisons, et un menu qui change chaque week-end ; demandez à consulter notre carte ! ouvert le vendredi soir, samedi midi & soir et le dimanche midi.

jedes wochenende ein neues menu, alle gerichte hausgemacht: freitagabend, samstagsmittag und -abend und sonntagmittag, fragen Sie nach unserer wochenend-karte!

A seasonal menu of home-made produce, changing every weekend, available friday & saturday lunch-time and evening and sunday at lunchtime, ask to have a look on our weekend menu!



En semaine, l'accès à la piscine est réservé aux résidents de l'Auberge.

Nous vous remercions de votre compréhension.

L'Auberge du Cèdre - Domaine de Cazeneuve - 34270 LAURET - 04 67 59 02 02
www.auberge-du-cedre.com