

NOS ENTREES A PICORER

DUO D'OLIVES vertes et noires - 3.80€

PORTION DE FRITES MAISON 200G - 4.50€

LA PÉQUÉLETTE - 5.00€
Salade verte et assortiment de crudités.

TAPENADE MAISON AU MIEL - 6.50€
Tapenade maison au miel régional, toasts et gressins.

TERRINE DE PORC artisanale et BIO - 7.50€
Au choix : campagnarde ou fromage de brebis ou châtaigne.
Terrine de porc artisanale 160g avec toasts maison

NOS SALADES

Toutes nos salades sont assaisonnées d'une vinaigrette maison, à base d'huile d'olive, vieux vinaigre artisanal maison, moutarde, miel des Cévennes.

SALADE DU CAUSSE - 13.50€

Salade verte, crudités, Roquefort AOP, champignons sautés, fondue d'oignons maison et noix.

SALADE DU MIDI - 14.00€

Salade verte, crudités, fondue de poivrons et d'oignons maison, tapenade maison, tomates confites, tomates du maraicher et noix.

SALADE DES CÉVENNES - 15.00€

Salade verte, crudités, Pélardon AOP chaud sur toast, poitrine de porc fumée, fondue d'oignons maison, éclats de marrons.

SALADE MÉDITERRANÉENNE - 16.00€

Salade verte, tomates fraîches du maraicher, poivrons confits maison, mozzarella Di Bufala, chiffonnade de jambon cru, gressins et basilic frais.

NOS PLANCHES A PARTAGER

PLANCHE FROMAGÈRE - 16.00€

Sélection de quatre fromages AOP, toasts, miel régional et fruits frais.

PLANCHE TERROIR - 17.00€

Sélection de fromages AOP, chiffonnade de jambon cru, tapenade maison au miel régional, fruits frais et gressins.

PLANCHE COCHONAILLE - 17.00€

Terrine Bio de porc, saucisson, chiffonnade de jambon cru, fondue de poivrons et d'oignons maison, gressins et toasts.



DOMAINE
D'ANGLAS



CAMPING • LOCATIONS • VIGNOBLE BIO • RESTAURANT



NOS PIZZAS

Toutes nos pâtes sont réalisées et pétries par nos soins
Au choix pour votre pizza : sauce tomate maison ou crème fraîche

MARGUERITA - 10.00€

Mozzarella et emmental, olives, basilic frais, filet d'huile d'olive.

REINE - 12.00€

Mozzarella et emmental, chiffonnade de jambon cuit, champignons frais, olives, filet d'huile d'olive.

VÉGÉTARIENNE - 12.50€

Mozzarella et emmental, tomates fraîches, poivrons confits et fondue d'oignons maison, champignons frais, olives.

PAYSANNE - 13.50€

Mozzarella et emmental, poitrine de porc fumée, fondue d'oignons maison, champignons frais et olives.

ESPAGNOLE - 14.00€

Mozzarella et emmental, chorizo, poivrons confits et fondue d'oignons maison et olives.

LARZAC - 14.00€

Mozzarella et emmental, Roquefort AOP, éclats de noix, fondue d'oignons maison et olives.

4 FROMAGES - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, Roquefort AOP, olives.

CÉVENOLE - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, fondue d'oignons maison, poitrine de porc fumée et olives.

BERGÈRE - 14.50€

Mozzarella et emmental, Pélardon AOP, fondue d'oignons maison, miel et olives.

L'AUTHENTIQUE, notre Pizza signature incontournable - 15.00€

Mozzarella Di Bufala, tomates fraîches du maraicher, olives, basilic frais, filet d'huile d'olive.

RESTAURANT

La Bergerie

AU ♥ D'UN
VIGNOBLE BIO



NOTRE MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans) - 12.00€

Burger avec bœuf VBF, tomate, cheddar, ketchup et frites maison
+ Glace au choix



NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison, avec la pomme de terre du maraicher, salade verte et d'une sauce maison.

BURGER PAYSAN - 17.00€

Pélardon AOP pané, tomates fraîches du maraicher, fondue d'oignons maison, tapenade maison au miel régional et salade verte.

BURGER LARZAC - 18.00€

Bœuf Charolais VBF, Roquefort AOP, tomates fraîches, fondue d'oignons maison, cornichons et salade verte.

BURGER CÉVENOL - 18.00€

Bœuf Charolais VBF, Pélardon AOP, poitrine de porc fumée, tomates confites et fondue d'oignons maison, cornichons et salade verte.

BURGER COMTÉ - 19.00€

Bœuf Charolais VBF, Comté AOP, tomates fraîches, poivrons confits, oignons frits maison et salade verte.

BURGER DU DOMAINE D'ANGLAS, pain BIO - 20.00€
Bœuf Charolais VBF, fromage de brebis du Larzac, tomates confites, oignons frits maison et salade verte.

NOS DESSERTS MAISON

GATEAU DE LÉA : MOELLEUX AU CITRON
aux graines de pavot, sorbet framboise - 6.50€

COULANT AU CHOCOLAT,
glace au caramel beurre salé - 7.00€

PARIS-ANGLAS : biscuit de pâte à choux fourré à la crème de châtaigne, crème chantilly - 8.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 9.00€

IT'S TIME FOR BRUNCH !

Savourez chaque samedi & dimanche midi le Brunch du

Domaine d'Anglas !

(sur réservation)

NOS COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,80€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, amandes grillées, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 6,80€
2 boules café, 1 boule vanille, café, amandes grillées, chantilly

DAME BLANCHE 6,80€
3 boules vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

COUPE FRAICHEUR 6,80€
1 boule citron, 1 boule vanille, 1 boule fraise, amandes grillées, chantilly

COUPE GOURMANDE 6,80€
1 boule caramel au beurre salé, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

COUPE CÉVENOLE 7,00€
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, amandes grillées, chantilly

NOS PARFUMS

Vanille, Chocolat, Fraise, Marron, Caramel au beurre salé, Café, Sorbet framboise, Sorbet citron

1 BOULE 2,00€

2 BOULES 4,00€

Dès la 3^{ème} boule, la boule supplémentaire est à 1,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0,60€

SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT OU CAFÉ 0,50€

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP BIO Citron, Grenadine, Menthe 1,90€

SODAS 33cl
Coca-Cola, Orangina, Ice-tea, Perrier 3,20€

EAU MINÉRALE
50 cl 1,00€
1,50L 2,00€

EAU PERRIER
33 cl 2,80€
1,50L 3,50€

JUS DE RAISINS BIO DU DOMAINE D'ANGLAS
25 cl 3,70€
1L 6,00€

LIMONADE BIO 0lt 27.5cl 3,80€

COLT COLA ARTISANAL 27.5cl 3,80€

BIÈRE SANS ALCOOL 33cl 3,90€

BIÈRE ARTISANALE BIO 33cl 4,90€

BIÈRE ARTISANALE BIO 75cl 13,50€

BOISSONS CHAUDES BIO

CAFÉ BIO EXPRESSO 1,70€

CAFÉ BIO ALLONGÉ 1,90€

DOUBLE CAFÉ BIO 3,20€

THÉ BIO, INFUSION BIO 2,50€

CHOCOLAT CHAUD BIO 3,00€

CAPUCCINO BIO AVEC CHANTILLY 3,20€

DOSE DE LAIT BIO 0,50€