



le bistro
du
cèdre



à midi

mittags

at lunchtime

les formules

la rapido

**l'assiette
du jour ●**

- petite salade
- viande, poisson ou suggestion du jour
- brochette de légumes, pommes de terre au four, petite salade

16.00 €

Fleisch oder Fisch des Tages
gedünstete Gemüse,
Röstkartoffeln, kleiner Salat

Meat or fish of the day,
stewed vegetables,
roasted potatoes, little salad

le jardinier

**l'assiette
végétarienne ●**

- petite salade
- nem au chèvre bio
- brochette de légumes , pommes de terre au four, petite salade
- tapenade ou houmous à tartiner

16.00 €

Ziegenkäse-Nem,
gedünstete Gemüse,
Röstkartoffeln, kleiner Salat
Oliven-Anchovis-Creme
oder Hummus

goats cheese nem,
stewed vegetables,
roasted potatoes, little salad
olive-anchovy cream
or houmous

l'opulente

**la
déclinaison
gourmande ●**

- le petit foie gras, chutney
- viande, poisson ou suggestion du jour
- brochette de légumes
- nem de chèvre bio & salade
- café gourmand

26.00 €

Entenleberpastete mit Chutney,
Fleisch oder Fisch des Tages,
gedünstete Gemüse,
Röstkartoffeln, kleiner Salat,
Ziegenkäse-Nem,
Gourmet Kaffee,

foie gras with chutney,
meat or fish of the day,
stewed vegetables,
roasted potatoes, little salad
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 hausgemachte Entenleberpastete auf Toast, Chutney und Salat homemade foie gras on toasts, chutney, small salad	10.00 €
la viande fleisch meat	chiffonnade de jambon de truie des Pyrénées feingeschnittener Schinken aus den Pyrenäen finely sliced dry ham from the Pyrenees	9.00 €
	pièce de viande ou suggestion du jour ● Fleisch des Tages - Meat of the day	9.00 €
le poisson fisch fish	poisson selon arrivage ● Fisch des Tages Fish of the day	9.00 €
	pommes de terre au four ● Backkartoffeln - baked potatoes	4.00 €
vivent les légumes ! gemüse	brochette de légumes ● (selon le marché) gedünstete Gemüse - steamed vegetables	7.00 €
vegetables	tapenade ou houmous avec croûtons Oliven-Anchovis-Creme oder Hummus mit Croutons olive-anchovy cream or houmous with crunchy bread	4.00 €
	salade verte grüner Salat - green salad	4.00 €
les fromages käse cheese	nem au chèvre bio ● Nem mit bio Ziegenkäse, nem with organic goat cheese	7.00 €
	assortiment de fromages chèvre, vache et brebis 3 Käse (Ziege, Kuh, Schaf) - 3 cheeses (goat, cow, sheep)	6.00 €

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*

Panier de fruits

sorbets abricot du Roussillon, fraise & cassis ; *fruits secs*

Côte d'Azur

sorbet mandarine, sorbet citron, glace miel des Alpes
amandes effilées

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, samstagmittag und -abend und sonntagmittag, fragen Sie nach unserer wochenend-karte!

A seasonal menu of home-made produce, changing every weekend, available friday & saturday lunchtime 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