

LA CROIX DE CHEULES



Ouvert toute l'année.



Altitude : 907 m

Bar, Crêpes, Gaufres, Glaces, Café-Casse-Crouête
Gîte de groupes

Téléphone – Fax : 04-71-47-97-87
www.gitecantal.fr

Les Crêpes

Crêpes Classiques

(Supplément chantilly : 0,60€)

MARGUERITE :	Sucre	1,90 €
TULIPE :	Au choix, Confiture d'orange, fraise, framboise , myrtille Ou Miel	2,30 €
NARCISSE :	Chantilly	2,40 €
CAPUCINE :	Crème de marron	2,60 €
GIROFLÉE :	Sauce chocolat maison	2,60 €
PENSÉE :	Nutella	2,70 €
PÂQUERETTE :	Sauce chocolat maison et noix de coco râpée	2,90 €
VIOLETTE :	Sauce chocolat maison et amandes effilées	2,90 €
BOUTON D'OR :	Sucre et jus de citron frais	2,90 €
JACYNTHÉ :	Sucre et jus d'orange frais	2,90 €
MYOSOTIS :	Confiture d'orange, sauce chocolat maison et amandes effilées	3,30 €
JONQUILLE :	Poire au sirop, sauce chocolat maison et amandes effilées	3,80 €



Crêpes Glacées

IRIS :	Sauce chocolat maison et glace vanille	4,10 €
BLEUET :	Chantilly et glace chocolat	4,10 €
LUPIN :	Jus de citron frais, sorbet citron vert et noix de coco râpée	4,30 €
PIVOINE :	Jus d'orange frais, sorbet orange et noix de coco râpée	4,30 €
GENÊT :	Sauce chocolat maison, glace menthe/chocolat et amandes effilées	4,30 €
ŒILLET :	Confiture d'orange, sauce chocolat maison, sorbet orange et amandes effilées	4,80 €
COQUELICOT :	Gelée de groseille, sorbet pêche, coulis de fruits rouges et noix de coco râpée	4,80 €
CROCUS :	Poire au sirop, sorbet poire, sauce chocolat maison et amandes effilées	5,30 €

PENSEZ AU CIDRE POUR ACCOMPAGNER VOS CRÊPES OU VOS GAUFRES !



Crêpes Fleuries

ROSE :	Confit de pétales de roses	2,70 €
PISSENLIT :	Confit de fleurs de pissenlit	2,70 €
CYNORHODON :	Confiture de cynorhodon (fruit de l'églantier ou "gratte-cul")	2,70 €
SUREAU :	Gelée extra de sureau	2,70 €
PINÈDE :	Délice de bourgeons de pin	2,70 €
GENTIANE :	Délice de gentiane	2,70 €
AUBRAC :	Confit de thé d'Aubrac	2,70 €

Les Gaufres

Aux trois sucres (blanc, glace et cassonade) :	2,60 €
Confiture (au choix) :	2,90 €
Chantilly :	2,90 €
Nutella :	3,50 €
Quatre saisons : Confiture, Glace, Chantilly, Sucre Glace	4,90 €

Le Baba du Bougnat

Le baba du bougnat : 2 babas à la verveine artisanale (Distillerie Couderc), chantilly, glace chocolat.	5,60 €
--	--------

La fondue au chocolat

Petite fondue au chocolat (1 personne) : Sauce chocolat maison, fruits, marshmallows, madeleines, meringues.	4,90€
---	-------



Gaufre quatre saisons



Petite fondue au chocolat



Baba du bougnat

DECouvrez AUSSI NOS CAFES, THES ET CHOCOLATS GOURMANDS !

Les boissons non alcoolisées



Les boissons fraîches

Vittel (25 cl.) :	2,20 €
Vichy St-Yorre (25 cl.) :	2,20 €
Perrier (33 cl.) :	2,40 €
Orangina (25 cl.) :	2,30 €
Schweppes (25 cl.) :	2,30 €
Coca-Cola (33 cl.) : Classique ou Light	2,50 €
Limonade (25 cl.) :	1,70 €
Ice-Tea (25 cl.) :	2,30 €
Jus de fruit (25 cl.) : Au choix, A.C.E. (Orange, carotte, citron, vitamines A, C et E), Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse ,Pomme ,Raisin ,Tomate .	2,30 €
Diabolo (25 cl.) : Limonade et sirop au choix parmi ceux cités ci-dessous	1,90 €
Sirop à l'eau de source : Anis, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Citron pulpe, Citron vert, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe glaciale, Menthe verte, Mûre, Orange, Orgeat, Pêche. <i>Demandez nos sirops fantaisies du moment !</i>	1,60 €



Les boissons chaudes

Café ou café noisette :	1,10 €
Décaféiné :	1,20 €
Grand café ou café au lait :	2,20 €
Café viennois :	2,50 €
Cappuccino :	2,40 €
Chocolat chaud (petit) :	2,10 €
Chocolat chaud (grand) :	2,40 €
Chocolat viennois :	2.60 €
Thé : Au choix, Thé classique, Thé Earl Grey, Thé vert menthe, Thé caramel ou Thé aux fruits rouges	2,10 €
Infusion : Au choix, Infusion verveine ou Infusion tilleul	2,10 €
Vin chaud :	2,30 €

CAFÉ GOURMAND

Café, Tuile aux amandes,
Meringue, Chocolat
et Chantilly

3,60 €

CAFE GOURMAND GLACE

1 Espresso, 1 boule Café,
1 boule Chocolat, Biscuit,
Chantilly

5,60 €

THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND

Thé ou Chocolat, Tuile aux amandes,
Marshmallow, Meringue et Chantilly

4,60 €

Les boissons alcoolisées

Les Bières

Bock pression (15 cl.) :	1,60 €
Bock panaché (15 cl.) :	1,60 €
Bière pression et Limonade	
Demi pression (25 cl.) :	2,20 €
Demi panaché (25 cl.) :	2,20 €
Bière pression et Limonade	
Bières artisanales (33cl.):	2.90 €
-L'Antidote (bière ambrée à la châtaigne et à la gentiane).	
-La Cloche Rouge (bière rouge).	
-Fée de l'effet (bière blonde au miel du Cantal).	

Les Cidres

Bolée pression (20 cl.) :	2,10 €
½ Pichet pression (50 cl.) :	4,90 €
Bouteille (75 cl.) :	7,00 €
Brut ou Doux	

KIR MAISON (10 cl.) :
Cidre pression et Sirop de Châtaigne vanillée

1,70 €

Les Apéritifs

Salers (4cl.) :	2,10 €
Salers (4cl.) :	2,20 €
Cassis ou Châtaigne vanillée	
Muscat (4 cl.) :	2,10 €
Apéritif anisé (2 cl.) :	1,80 €
Pernod, Ricard ou Pastis 51	
Kir (10 cl.) :	1,50 €
Vin blanc et sirop au choix	
Martini (4 cl.)	2,10 €
Blanc ou rouge :	
Porto (4 cl.) :	2,60 €

Les Digestifs

	2 cl.	4 cl.
Armagnac :	2,40 €	4,80 €
Cognac :	2,00 €	4,00 €
Crème de cassis :	1,50 €	-
Crème de châtaigne :	1,80 €	-
Rhum :	1,80 €	-
Marie Brizard :	2,10 €	-
Vodka :	2,00 €	4,00 €
Whisky :	2,20 €	4,40 €
Poire :	3,00 €	6,00 €
Prune fruit :	2,10 €	

CHAMPAGNE (75 cl.)

36,00 €

MILLESIM (75 cl.)

Mousseux brut, méthode traditionnelle.
Cépage Chardonnay.

18.00 €

Les Vins



		Ballon 9 cl.	Verre 20 cl.	Quart Pichet 25 cl.	Demi Pichet 50 cl.	Bouteille 75 cl.
ROUGE :	Vin de pays de l'Aude	0,80 €	1,60 €	2,20 €	4.40 €	-
	Cuvée du patron	-	-	-	-	9,80 €
	½ bouteille (37.5cl) 5.80 €					
	Côtes d'Auvergne	-	-	-	-	10,80 €
	½ bouteille (37,5 cl) 6,80 €					
	Côtes du Rhône Gravillas	-	-	-	-	12,80 €
	Gaillac	-	-	-	-	14,00 €
	Bergerac – « Cuvée florissante »	-	-	-	-	16,00 €
Bordeaux Château Coutreau	-	-	-	-	19,00 €	
ROSÉ :	Vin de pays de l'Hérault	0,80 €	1,60 €	2,20 €	4.40 €	-
	Bergerac	-	-	-	-	9,50 €
	Cuvée du patron	-	-	-	-	9,80 €
	½ bouteille (37.5cl) 5.80 €					
	Côtes d'Auvergne	-	-	-	-	10,80 €
	½ bouteille (37,5 cl) 6,80 €					
	Gaillac	-	-	-	-	14,00 €

Les Eaux en bouteille

Cristaline (1,5 l.) :	2,90 €
San Pellegrino (0.5l)	3.00 €
Badoit (1 l.) :	3,90 €

Les Casse-Croûte en formule

Formule à 10,80 € (supplément Fromage : 3.00 €)

ENTRÉE :	Assiette de charcuterie
PLAT (au choix) :	Pounti et salade
	Choux farci et salade
	Duo choux farci / pounti et salade.
	Salade au chèvre chaud et au miel de montagne

Formule à 11,80€ (supplément Fromage : 3.00 €)

ENTRÉE :	Assiette de charcuterie
PLAT (au choix) :	Tripoux, pommes de terre vapeur et salade
	Feuilleté de pommes de terre et salade

Les casse-croûte à l'assiette



Les Assiettes Froides

<i>Assiette de charcuterie</i> et Salade verte :	COMPLÈTE : Jambon de pays, Pâté ou Friton, Saucisson, Saucisse sèche, Jambon de porc	9,50 €
	TROIS CHARCUTERIES : Au choix parmi la liste ci-dessus	7,00 €
	UNE CHARCUTERIE : Jambon de pays ou Saucisson ou Pâté	4,50 €
<i>Sandwich</i> (au choix) : Jambon de pays, Pâté, Saucisson ou Fromage		3,00 €
<i>Assiette de fromage</i> et salade verte :		8,50 €

Les Plats Chauds

Choux farci et salade	8,50 €
Pounti et salade	8,50€
Duo choux farci/pounti et salade	8,50€
Salade montagnarde : Chèvre chaud au miel de montagne, sur pain de campagne et lit de salade	8,50 €
Tripoux, pommes de terre vapeur et salade	9.50€
Feuilleté de pommes de terre et salade	9.50€
Truffade, jambon de pays et salade (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)	11.50 €

Les gaufres salées

<i>La Cheuloise</i> : gaufre salée sur lit de salade avec : chiffonnade de jambon de pays, tomates, copeaux de Cantal et sorbet salé.	9.50 €
<i>La Bergère</i> : gaufre salée sur lit de salade avec : chiffonnade de jambon de pays, saucisse sèche et chèvre chaud.	9.50 €

Le Cantalou

<i>Au chou farci</i> : Chou farci, œuf, cantal râpé, servi en cassolette avec une salade.	9,80 €
<i>Au pounti</i> : pounti, œuf, cantal râpé, servi en cassolette avec une salade.	9,80 €

NOUS NE SERVONS PAS DE CASSE-CROUTE LE DIMANCHE SOIR

Les Spécialités Régionales, Petit Lexique

Le Chou farci :

Façon millefeuille, farce à base de viande et gras de porc, verdure, œuf et crème.

Le Friton :

Véritable pâté de viande, relevé avec de l'ail et du persil.

La Jambe de porc :

Le jambonneau cuit dans sa gelée, après une longue marinade qui donne toute sa force au produit.

Le Pounti :

Cake sucré/salé à base de farce composée de verdure, viande et gras de porc, œuf et crème, dans laquelle on rajoute des pruneaux.

Les Tripoux :

Le Tripoux d'Auvergne est composé d'une farce contenant de la panse de veau assaisonnée d'ail, d'oignons, de persil, d'épices et d'une enveloppe en pansette d'agneau. Le tout est roulé et ficelé. Cette préparation mijote pendant plus de 6h dans une sauce fine travaillée au vin blanc.



Pounti



Chou Farci



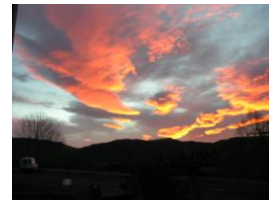
Tripoux

Le Langage des Fleurs

Anémone : Persévérance	Gardénia : Sincérité	Œillet poète : Admiration
Anis : Promesse	Genêt : Préférence	Œillet d'Inde : Séparation
Arum : Ame	Gentiane : Douleur	Orchidées : Ferveur
Aster : Amour confiant	Géranium : Sentiment d'amour	Pâquerette : Aspiration
Azalée : Joie d'aimer	Giroflée : Constance	Pavot : Songes
Bégonia : Cordialité	Glaïeul : Rendez-vous	Perce-Neige : Epreuve
Belle-de-nuit : Discrétion	Glycine : Tendresse	Pervenche : Mélancolie
Bleuet : Timidité	Hortensia : Caprice	Pétunia : Obstacle
Bouton d'or : Joie	Iris : Cœur tendre	Phlox : Flamme
Bruyère : Force	Jacinthe : Joie du cœur	Pivoine : Sincérité
Camélia : Fierté	Jasmin : Amour volupté	Primevère : Premier amour
Campanule : Coquetterie	Jonquille : Mélancolie	Renoncule : Reproches
Capucine : Indifférence	Lavande : Tendresse, Respect	Rhododendron : Elégance
Chardon : Déplaisir	Lilas : Amitié	Romarin : Cœur heureux
Chèvrefeuille : Liens	Lis : Pureté, Majesté	Rose : Amour
Chrysanthème : Amour terminé	Liseron : Importunité	Seringa : Souvenir
Ciguë : Bravoure	Marguerite : Estime, Confiance	Souci : Chagrin
Clématite : Désirs	Menthe : Mémoire	Tulipe : Déclaration
Colchique : Jalousie	Mimosa : Sécurité	Véronique : Fidélité
Coquelicot : Ardeur fragile	Muguet : Coquetterie	Violette : Amour caché
Coucou : Retard	Myosotis : Souvenir fidèle	Volubilis : Amitié dévouée
Cyclamen : Beauté, Jalousie	Narcisse : Egoïsme, Vanité	Zinnia : Inconstance
Dahlia : Reconnaissance	Nénuphar : Indifférence	
Fuchsia : Ardeur du cœur	Œillet : Ardeur	



Merci de votre visite, à très bientôt !



La Croix de Cheules – 15590 Lascelles
Téléphone – Fax : 04-71-47-97-87
Mail : pegard.didier@wanadoo.fr