



LE SAUVAGE  
EN GÉVAUDAN  
Auberge, gîtes et produits fermiers

**CARTE 2018**

Tous les agriculteurs et acteurs associés au  
Domaine du Sauvage vous souhaitent la bienvenue.

L'auberge du domaine est pour nous un lieu d'accueil et de partage. Notre savoir-faire paysan, notre culture auvergnate ainsi que notre cœur sont misent en œuvre pour vous accueillir.

Tous nos plats sont réalisés sur l'auberge ou dans nos fermes. Ils sont composés essentiellement de produits locaux. Nos fournisseurs sont en grande partie des agriculteurs. Respectant les cycles des saisons, nous ne pouvons garantir un approvisionnement constant.

# MENUS

Le plat du jour et la pièce de viande sont affichés à l'ardoise  
Boissons non-comprises, service inclus

« *Buron* » ..... 21 €

Menu complet : entrée, plat, truffoles, légumes, fromage, dessert

« *Pèlerin* » (*seulement le soir*) ..... 14,50 €

Menu complet pour le marcheur  
soupe, viande du jour, truffoles, fromage, dessert

« *Petit Sauvage* » ..... 16 €

Menu léger pour les petites faims  
ENTREE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT servi avec truffoles et légumes

« *Canaille* » ..... 11 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans  
crudité OU charcuterie, viande à la plancha OU ragout du jour, dessert

# CARTE

## *Assiettes du Sauvage*

pour les marcheurs ou les petites faims

- Bol de crudités..... 5 €
- Soupe de légumes..... 5 €
- Assiette de 4 fromages de nos fermes, confiture surprise..... 4,50 €
- Assiette du Marcheur..... 10 €  
Viande du jour servie avec trifolles (patates), salade
- Œufs en cocotte / salade..... 9 €  
Œufs à la crème cuits en cocotte au four servis avec trifolles (patates) et salade
- Salade végétarienne..... 10 €  
Salade, crudités du moment, pâté végétal, lentilles
- Assiette de charcuterie..... 11,50 €  
jambon cru du pays, saucisson et autres charcuteries maison, condiments
- Salade du berger..... 10,50 €  
Salade, feuilleté, glace au bleu de brebis, sauce « diable », saucisson de brebis
- Entrée du moment ..... 10,50 €  
Voir ardoise

## *Grands plats du Sauvage*

Le plat du jour et la pièce de viande sont affichés sur l'ardoise à l'intérieur

- Pièce du boucher & sa sauce du jour (voir ardoise).....14,50 €  
à la plancha, servie avec trifolles (patates) et légumes (et/ou crudités)
- Viande en sauce du moment (voir ardoise).....12 €  
servie avec trifolles (patates) et légumes (et/ou crudités)
- Composition végétarienne / salade.....11,50 €  
galette à l'œuf (farine de lentille, légumes) servie avec accompagnements

Nos viandes sont 100% d'origine de Haute-Loire.

Tous nos légumes et autres denrées sont en grande majorité issus de nos fermes ou de production locale. Dans le cas contraire, nous travaillons avec les entreprises les plus proches de notre situation géographique. Ceci est un défi et surtout notre fierté.

## *Desserts - Pâtisseries*

- Moelleux châtaigne.....3,50 €
- Tarte ou gâteau au fruit de saison.....3,50 €
- Dessert du jour (voir ardoise).....3,50 €
- Blanc-manger à la gelée de Gentiane.....3,50 €
- Diverses glaces et sorbets fermiers.....voir les tarifs au magasin

*Tarte et Boisson chaude* ..... **5,10€**

Pâtisserie du jour accompagnée d'un thé OU café OU chocolat chaud

## *Pour plus tard - Pique-nique*

- Panier du marcheur- Pique-nique ( à réserver avant 18h ).....8 €  
Saucisson, fromage, salade lentilles ou pâtes ou riz, fruit, couverts, pain
- Casse-croûte (sandwich).....3,50 €  
Au choix : jambon cru du pays OU terrine du moment OU fromage, condiments

## *Boisson chaudes*

- Café simple / double..... 1,20 € / 2,20€
- Café crème ..... 1,50 €
- Chocolat chaud..... 2,20 €
- Thé / Infusion..... 1,70 €
- Café liégeois & Chocolat liégeois (boisson + chantilly)..... 2,50 €

## *Boissons Fraiches*

- Bière Pression - 25cl..... 2,40 €
- Sirop à l'eau - 25cl..... 1,20 €
- Diabolo - 25cl..... 1,50 €
- Jus de fruit - 25cl..... 2,20 €
- Perrier & Sodas – canette 33cl ..... 2,20 €  
Orangina, Coca-cola, Schweppes, IceTea pêche, etc
- Eau minérale - 50 cl..... 1€

## *Vins*

Verre de Vin - Blanc, Rosé, Rouge (Fonvène IGP, Ardèche) 10cl .....	1,50 €
Château St Roch - Blanc (Côte du Rhône) 75cl .....	17,30 €
Château St Roch - Rosé (Côte du Rhône) 75cl .....	19,80 €
Château St Roch - Rouge (Côte du Rhône) 75cl .....	15,90 €
Château de Brague AOC - Rouge (Bordeaux) 75cl .....	19,90 €
La Gardonne AOC - Rouge (Boudes, Auvergne) 75cl .....	22 €
Santenay Clos Bellefond Lupé-Cholet (Bourgogne) 75cl .....	37,40 €

## *Apéritifs & Digestifs*

<b>Sauva'jaune</b> , Porto, Martini, Muscat .....	2 €
Kir ( <b>sureau</b> , <b>mûre</b> , cassis, châtaigne) .....	2,80 €
Kir pétillant .....	3,80 €
Pastis 51, Ricard .....	19,80 €
Avèze, Suze, Maurin aux fruits .....	2,20 €
Whisky, <b>Serpolet</b> .....	3 €
Verveine, Eau de vie de poire .....	3 €
Calvados, Cointreau/ Fraise des bois, Marie brizard, Get 27 .....	3 €

### **Spiritueux issus de nos fermes en gras**

Consulter le prix des autres boissons sur l'affichage à gauche du bar

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Soucieux de votre confort et de notre travail, nous mettons tout en œuvre afin de répondre à vos attentes. Malgré notre bonne volonté, si l'auberge est pleine, soyez indulgents et profitez du cadre magnifique du Domaine.

L'auberge est ouverte de début avril à fin octobre  
Repas de groupes à partir de 12 personnes  
Les gîtes et dortoirs sont ouverts à l'année  
(Voir conditions sur notre site internet)

Toute l'équipe du Sauvage vous remercie



[www.sauvage-en-gevaudan.fr](http://www.sauvage-en-gevaudan.fr)