

SUGGESTIONS DE L'ARDOISE DE SAISON

ENTREES 8.70€

Terrine maison aux noisettes et sa compotée d'oignons

Œuf Bio façon Mimosa

La vraie salade Caesar (peut être servie en plat)

Harengs pommes à l'huile

Saucisse sèche des montagnes d'Auvergne et ses accompagnements

Foie gras de canard maison – Supplément 5€

PLATS – 18.50€

Dos de cabillaud rôti en écailles de chorizo, jardinière de légumes de saison

Onglet et la fameuse sauce échalote, pommes grenaille

Burger gourmand issu d'un pain du fournil de Thomas, pommes frites maison

Tartare de bœuf à votre goût, préparé ou non avec frites maison

Foie de veau au vinaigre de Xérès, écrasée de pommes de terre

Entrecôte de l'Aubrac 300gr – Supplément 8€

DESSERTS – 7.90€

Profiteroles maison

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille

Nougat glacé aux pistaches et son coulis de fruits rouges

Tarte fine aux pommes

Délice glacée de l'été. Assortiment de sorbets et coulis de fruits

Café gourmand

SNACKS – 14.50

Bruschetta ou Croque-Monsieur

QUELQUES BOISSONS

Vins rouges

Saumur Champigny rouge – La Chapelle de Venenge 75cl – 21€

L'impromptu – Côtes d'Auvergne rouge 75cl – 21€

Côte de Bourg – Château la Bataille 75cl – 21€

Vins blancs

Macon Lugny AOP – Les Charmes 75cl – 29€

Pouilly fumé – Chant des Vignes 75cl – 34€

Vins rosés

Amaryllis rosé – Côtes de Provence – 24€

M de Minuty 75 cl – 32€

Soft drinks

Coca, Fanta – 4.90€

Badoit Evian – 1lt – 4.90€

Bières

Affligem Pression 25cl – 3.90€

Heineken Pression 25cl – 3.70€

Bière locale ambré, fruits rouges, blonde ou blanche – 6.50€

**Le restaurant est ouvert du lundi soir au samedi soir – Fermé dimanche et lundi
midi**