

## Nos Burgers 100% Maison

**Saint-Nectaire Burger** : Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tranche de tomate, des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de lard fumé et du Saint-Nectaire fondu

**13€00**

**Blue Cheese Burger**: Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tranche de tomate, des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de lard fumé et du bleu d'Auvergne fondu

**13€00**

**Biquette Burger** : Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tomate confite , des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de lard fumé, du miel et du Chèvre fondu

**13€00**

**Italian Burger** : Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tomate confite , des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de coppa et du cantal fondu

**13€00**

**Savoyard Burger** :Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tranche de tomate, des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de lard fumé et de la raclette fondue

**13€00**

**Cantal Burger** :Un pain maison garni avec une feuille de salade, une tranche de tomate, des oignons grillés, 160g de steak haché au couteau sur place, deux tranches de lard fumé et du cantal fondu

**13€00**

## Nos Viandes

**Tartare de bœuf au couteau** : Un véritable Tartare de bœuf maison haché au couteau par la chef chaque jour et préparé à la commande pour vous. Câpres, oignons, échalotes, persil, relevé ou pas, c'est vous qui décidez.

Servi avec des frites maison !

**160gr. 13€00**

**250gr. 17€00**

**320gr. 21€00**

**La Bavette d'Aloyau**: De part ses fibres longues et son délicat persillage, elle est la star des amateurs de viande. Servie avec des frites maison !

**250gr. 13€50**

**L' Entrecôte de bœuf** : Morceau noble, qui se distingue par son coté persillé. Conseillée aux amateurs de viandes saignantes et goûteuses. Servie avec des frites maison !

**250gr. 14€50**

**La Côte de bœuf** : Cuite dans notre four à bois, la pièce préférée des amateurs de viande. Comme le dit l'adage, « tout ce qui est bon demande du temps » (préparation 15 min). Servie avec des frites maison !

**450gr. 22€00**

**1.0kg 45€00**

**Supplément sauce au bleu, cantal ou Saint Nectaire : 1€00**

**Supplément truffade : 3€00**

# Nos Pizzas

---

*Toutes nos pizzas sont élaborées sur place par notre pizzaiola, avec une pâte maison et traditionnelle. Elles sont cuites au four à bois et sont disponibles sur place ou à emporter.*

## Les bases tomate :

<b>Regina</b> : Sauce tomate, jambon blanc , mozzarella, olives...	<b>8€00</b>
<b>Royale</b> : Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, Mozzarella, olives...	<b>8€50</b>
<b>Calzone</b> : Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, œuf, crème, mozzarella...	<b>9€00</b>
<b>4 Fromages</b> : Sauce tomate, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, chèvre, mozzarella,olives...	<b>10€00</b>
<b>Mexicaine</b> : Sauce tomate, chorizo, merguez, oignons, poivrons, mozzarella, olives...	<b>10€00</b>
<b>Texane</b> : Sauce tomate, bœuf haché, oignons , mozzarella, olives...	<b>10€00</b>
<b>Bourguignonne</b> : Sauce tomate, escargots, persillade, crème, mozzarella, olives...	<b>10€00</b>
<b>Orientale</b> : Sauce tomate, kebab, oignons, poivrons, tomates séchées, mozzarella,olives...	<b>10€00</b>
<b>Végétarienne</b> : Sauce tomate, champignons de Paris, oignons, poivrons, tomates séchées, mozzarella, olives...	<b>9€00</b>
<b>Italienne</b> : Sauce tomate, Coppa italienne, tomates séchées, Pesto rosso, mozzarella,olives...	<b>10€00</b>

## Les bases crème :

<b>Paysanne</b> : Pomme de terre, Cantal, jambon d'Auvergne, mozzarella,crème, olives...	<b>11€00</b>
<b>Savoyarde</b> : Pomme de terre, oignons, Raclette, jambon d'Auvergne,mozzarella, crème, olives...	<b>11€00</b>
<b>Auvergnate</b> : Jambon blanc, Saint-Nectaire, champignons de Paris, mozzarella, crème, olives...	<b>10€00</b>
<b>Poupette</b> : Chèvre, miel, mozzarella, crème, olives..	<b>9€00</b>
<b>Norvégienne</b> : Saumon fumé, citron jaune en tranches, mozzarella, crème,olives..	<b>9€00</b>
<b>Chickenita</b> : Poulet grillé, Saint-Nectaire, mozzarella, crème, olives...	<b>10€00</b>
<b>Indienne</b> : Poulet grillé, oignons, sauce curry, mozzarella, crème, olives...	<b>10€00</b>
<b>Alsacienne</b> : Lardons, oignons, mozzarella, crème, olives..	<b>9€00</b>
<b>Cantalou</b> : Truffade, lard fumé, mozzarella, crème, olives...	<b>10€00</b>

## Nos plats « sélection du moment »

Des plats originaux ou classiques, élaborés par la Chef qui sortent des sentiers battus. Retravaillés, revisités, réinventés, tous ces plats sont élaborés à base de produits bruts et frais dans notre cuisine.

**Le T-me Fried Chicken** : De fines aiguillettes de poulet panées croustillantes et frites à la minute, une sauce BBQ, des frites maison, version plat ou à partager en entrée...

**12€50**

**Salade Caesar by T-me** : Un grand classique revu et corrigé, les filets de poulet sont panés façon Crispy, les tomates sont marinées à l'huile d'olive et aux herbes, le lard grillé, servie avec ses copeaux de parmesan et sa sauce Caesar...

**11€00**

**Salade de camembert by T-me** : Une salade avec des quarts de camembert pané pour l'effet croustillant et fondant, des noix, des pommes, des tomates confites dans l'huile d'olive et un peu de miel selon les goûts...

**12€00**

**Club Saumon** : Un club-sandwich revisité version saumon ! Du fromage frais ail et fines herbes, de la tomate, de la salade, du saumon fumé, le tout réuni dans un sandwich au pain de mie juste toasté. Frais et gourmand. Servi avec des frites maison

**13€00**

**Truffade** : La spécialité régionale servie avec jambon de pays, jambon blanc, rosette et salade verte

**15€00**

## Le menu enfant

**8€50**

Un plat au choix :

Steak coupé au couteau ou haché (selon disponibilité) avec frites maison

Aiguillettes de poulet panées façon « nuggets » avec frites maison

Une pizza Regina enfant

Un dessert :

Une boule de glace au choix ou « Mr freeze »

## Nos desserts

---

***Brioche façon pain perdue:*** deux tranches de brioche tressée, cuisinées comme un pain perdu et servies avec un filet de caramel beurre salé maison **5€50**

***Coeur coulant au chocolat maison*** **5€50**

***Crème brûlée spéculoos maison*** **5€50**

***Tiramisu au café maison*** **5€50**

***Café ou thé gourmand :*** assortiment de desserts du moment préparés chaque jour selon l'envie du chef **7€50**

***Glace au choix :*** tiramisu, banane, mangue exotique, caramel beurre salé, fraise, chocolat, vanille, myrtille..

1 boule **2€00**

2 boules **4€00**

***Supplément chantilly 1€***

## **La règle, c'est le fait maison !**

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts sélectionnés par notre Chef. Nos steaks 100% pur bœuf sont hachés au couteau chaque jour dans notre cuisine. Nous préparons au quotidien nos pains burger. Toutes nos pizzas sont préparées à la minute avec des ingrédients frais.*



*Chaque midi de la semaine, notre chef vous propose un menu frais et différent qu'il vous concocte en fonction des produits de la saison.*

Entrée, plat, dessert, ¼ vin	<b>12€50</b>
Entrée, plat ou plat, dessert	<b>10€50</b>
Plat du jour seul	<b>8€50</b>

Couvert sans suite                      **3€00**