

Menu à 24,50€

*Salade Auvergnate et sa tartine de bleu d'Auvergne gratinée
(salade, tomates, jambon d'Auvergne, oeuf)*

ou

Terrine de campagne 'maison'

ou

Potage du jour et sa tartine de Cantal gratiné



Truffade traditionnelle à la tomme fraîche, jambon d'Auvergne et salade

ou

Omelette aux cèpes, salade aux noix

ou

Truffade à la fourme d'Ambert, jambon d'Auvergne, salade (+2€)



*Assiette de Fromages d'Auvergne ou Dessert
ou Glace 2 boules*

Menu à 28€

Salade de lentilles vertes du Puy, saucisson cuit, cantal

ou

Assiette de jambon d'Auvergne

ou

Potage du jour et sa tartine de Cantal gratiné



Tripoux d'Auvergne

ou

Entrecôte  (+3,00€) sauce à l'Échalote

ou au Bleu d'Auvergne

ou

Plat du Jour



Assiette de Fromages d'Auvergne ou Dessert

ou Glace 2 boules

Pour les Bambins

Menu Enfant 8,50€

Steak haché ou Jambon d'Auvergne
Frites Maison



2 boules de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

Menu Petit Bougnat 9,80€

Plat du jour, en portion adaptée
pour les enfants



2 boules de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

LA CARTE

Nos Entrées


<i>Assiette de Jambon d'Auvergne, beurre et cornichons</i>	<i>7,50€</i>
<i>Pâté de campagne 'maison'</i> <i>petite salade aux noix, cornichons</i>	<i>6,00€</i>
<i>Assiette de Cochonnailles</i> <i>Jambon d'Auvergne, Saucisson sec et Pâté de campagne, salade, beurre et cornichons</i>	<i>11,00€</i>
<i>Potage du Jour</i> <i>et sa tartine au fromage gratiné, cuisiné maison, selon le cours des saisons.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Salade de lentilles vertes du Puy, saucisson cuit, cantal</i>	<i>7,00€</i>

Nos Omelettes

* Nos omelettes sont réalisées à base d'œufs bio, et sont servies accompagnées d'une salade aux noix

<i>Omelette aux Cèpes</i>	<i>15,50€</i>
<i>Omelette Paysanne</i> <i>Pommes de terre et lardons</i>	<i>11,50€</i>

Nos Plats Cuisinés

<i>Tripoux d'Auvergne</i>	<i>18,00€</i>
<i>Ballottines de tripes de veau et d'agneau en sauce, cuisinées aux herbes et aux épices</i>	
<i>Entrecôte  sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne</i>	<i>21,00€</i>
<i>Viande de bœuf 'Charolais' d'Auvergne. Servie avec Frites 'maison' et salade</i>	
<i>Truffade et son Jambon d'Auvergne et sa Salade Verte</i>	<i>15,50€</i>
<i>La spécialité régionale. Des pommes de terre, de la tomme de Cantal et des lardons, le tout gratiné à la poêle</i>	
<i>Truffade à la Fourme d'Ambert</i>	<i>17,50€</i>
<i>servie avec son Jambon d'Auvergne et sa Salade Verte. La Fourme d'Ambert est un fromage bleu à pâte persillée</i>	
<i>Plat du jour</i>	<i>voir à l'ardoise</i>

Au plat du jour le Mardi et le Samedi

La Véritable Potée Auvergnate 18,00€

La recette de ma Grand-mère : Saucisse, saucisson cuit, poitrine et petit salé, accompagnés de légumes cuits au bouillon (chou, pommes de terre, carottes, navets, selon la saison)

Fromages d'Auvergne

Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux et Saint Nectaire

Petite assiette 6,50€

Grande assiette, avec salade aux noix 8,50€

Nos Desserts

Tarte aux Myrtilles 'maison' 6,50€

Fromage Blanc aux Myrtilles 6,50€

Autres suggestions à l'ardoise 6,50€

Glaces :

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Abricot, Framboise

Coupe 2 boules 4,50€

Coupe 3 boules 6,00€