

FORMULE PTI'DEJ 8€90

Servi jusqu'à 11h30

- 1 verre de jus de fruits (orange, raisin ou pommes)
- 1 viennoiserie au choix
- ¼ de baguette tradition avec beurre et 1 confiture artisanale au choix*
- 1 grande boisson chaude (thé, café, chocolat)
- Supplément assiette de fromage ou de charcuterie ... 6€

Crêpes et gauffres



	Crêpe	Gauffre
Sucre ou beurre sucre	3€30	3€50
Sucre citron	3€50	4€00
Nocciolata pâte à tartiner BIO choco noisette	3€50	4€50
Confiture artisanale*	3€50	4€50
crème de marron	3€50	4€50
caramel beurre salé	3€50	4€50
Sirop d'érable	3€50	4€50

Supplément boule de glace 2€

Supplément chantilly 1€

*nos confitures artisanales

du « Tango des saveurs »

fraises, framboises, myrtilles, cerise-rose, abricots,



DESSERTS

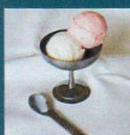


Réservez à la commande une de nos délicieuses pâtisseries artisanales à voir en vitrine

Café ou thé gourmand 7€
assortiment de pâtisseries 1 boule de glace



Glaces & sorbets artisanaux "Sancy glace" Coupe ou cornet



- 1 boule 2€50
- 2 boules 4€50
- 3 boules 6€50

Parfums : glaces : chocolat, vanille, noisette, café
copeaux de chocolat, caramel beurre salé,
sorbets : fraises, framboises, myrtilles, citron, **Liqueur** Birlou ou Verveine

Supplément "chantilly" 1€

Supplément amandes ou coulis 1€

• **Coupe glacée écoreuil** 7€50
Chocolat noisette vanille, coulis chocolat noisettes caramélisées, chantilly

• **Coupe glacée Auvergnate** 7€50
Myrtilles Framboises Verveine Chantilly amandes grillées



AU CÈDRE DORÉ

RESTAURANT

Coffee shop • Pâtisserie artisanale • pause Déjeuner

Saint-Nectaire

MENU



Lisa et Stéphanie vous proposent de passer un agréable moment dans le cadre art déco au chic thermal de leur salon ou dans le superbe jardin au bord de l'eau.



Préparations faites maison avec des produits frais et de saison



Vous aimez nos produits :

- **visitez notre boutique** : pâtisseries, tourtes, produits locaux & artisanaux : jus de fruits, bières, confitures, huiles, miel...
- **sollicitez notre service traiteur** pour vos évènements ou repas de groupe



Formule Dej'Enfant <10 ans 9€

Plat au choix

- Gnocchi sauce aux 3 fromages d'Auvergne tomates cerises et jambon blanc
- Gratin de lentilles au Saint-Nectaire
- Petite portion « suggestion du jour »

- Moelleux au chocolat ou
- 1 boule de glace artisanale &
- 1 sirop à l'eau ou 1 limonade

Pour les plus gourmands < 12ans 11€

Même Formule avec

- 1 dessert de la vitrine ou
- 2 boules de glace

Formule dej' 15€90

les midis hors week-end et jour férié

plat « suggestion du jour » * et dessert du jour

*consulter le plat du jour sur l'ardoise

Le plat « suggestion du jour » seul :
13€50

Nos spécialités



- Gratin de lentilles 14€
au Saint-Nectaire V

Lentilles vertes du Puy AOP, lardons, sauce à la crème de Saint-Nectaire accompagné de jambon cru et salade



- Nos tourtes, pâte feuilletée maison
1/2 tourte accompagnée d'une salade composée végétale 14€



Suivant disponibilité
consultez nous

Tourte au Saint-Nectaire Version été ou automne V

été : Saint-Nectaire, tomates, courgettes, moutarde, herbes de Provence
automne : courge Butternut, carotte, crème de saint-nectaire, noisettes

Pâté aux pommes de terre

Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche

- Gnocchi sauce aux 3 fromages d'Auvergne AOP V 13€

Gnocchi de pommes de terre, sauce au Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne accompagné de jambon cru et salade

- Fondue de Saint-Nectaire V 18€
1/2 petit saint-nectaire fondu, pommes de terre, croûtons à l'ail, charcuterie, salade



- Croq'monsieur 12€
jambon St-Nectaire ou jambon Bleu d'Auvergne ou avec sa salade composée

- La salade du moment V 13€
salade composée suivant produits de saison nous consulter

- Les petites ardoises 6€

La 3 fromages d'Auvergne V

assortiment de 3 fromages fermiers AOP au lait cru : Saint-Nectaire fermier, Cantal fermier, Bleu d'Auvergne

La charcut'

jambon cru
saucisson
salade
beurre
cornichons



- V plat végétarien ou
- V version végétarienne possible

Merci de nous préciser toute allergie