

bar brasserie

50
1e



Terroir et traditions



Côté terroir

TERRINE DE CAMPAGNE   10,50€

Tranche de terrine de campagne maison
et toast de pain grillé
Farmhouse pâté and grilled toast

POUNTI  12,50€

Spécialité auvergnate à base de viande
de porc, blettes et pruneaux avec sa
réduction balsamique
Auvergne speciality made with pork, chard and
prunes with a balsamic reduction

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 14,00€

Jambon de pays, terrine, rosette, salade
Country ham, white ham, rosette

Les salades

ENTRÉE PLAT

SALADE VERTE  5,50€

Green salad

LA VEGÉ  6,50€ 12,00€

Salade verte, légumes du moment,
Saint-Nectaire fermier
Green salad, vegetables of the moment,
Saint-Nectaire fermier

CROUSTILLANT AUVERGNAT  8,50€ 15,00€

Cantal, oignons confits, jambon de
pays et salade verte
Cantal cheese, onion confit, local ham and
green salad

LA CHÈVRE CHAUD  9,50€ 16,00€

Salade verte, chèvre, miel, tomates,
ail, noix
Green salad, goat's cheese, honey,
tomatoes, garlic, walnuts



bar brasserie

1^e 50

Les burgers

LE VÉGÉTARIEN ☺

Pain burger artisanal, tomate, oignons confits, steak végétarien, fromage de chèvre.

Artisanal burger bun, tomato, pickled onions, veggie steak, goat cheese.

17,00€

AUVERGNAT ☺

Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, Saint-Nectaire, salade, tomates, mayonnaise.

Artisanal burger bread, french butcher's steak, Saint-Nectaire, salad, tomatoes, Mayonnaise

18,00€

LE 50 ☺

Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, sauce au bleu, chips de jambon d'Auvergne, oignons confits.

Artisanal burger bread, butcher-style minced steak, blue cheese sauce, Auvergne ham chips, candied onions.

19,00€

Les burgers sont servis avec une viande à point, accompagnés de frites et de salade.

Burgers are served with medium rare meat, fries and salad.

Les traditions

TRUFFADE ☺ 🍄

Pommes de terre poêlées, tome fraîche, cantal, ail et jambon cru d'Auvergne, salade.

Seared potatoes, fresh tome, cantal, garlic and raw ham from Auvergne, salad.

18,50€

FONDUE DE SAINT-NECTAIRE ☺ 🍄

St-Nectaire fondu, jambon cru d'Auvergne IGP, rosette, pommes de terre, salade.

Melted St-Nectaire, raw ham from Auvergne, rosette, potatoes, salad.

19,00€

Les plats

ANDOUILLETTE FICELLE, POMME DE TERRE ☺

Gratinées au bleu et salade verte

Andouillette sting and bluecheese potato granita and green salad

18,00€

FILET DE SANDRE ☺

Rôti aux girolles et jambon de pays et légumes du moment

Roast with chanterelles, country ham and vegetables of the moment

21,50€

PIÈCE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE) 200g ☺

Accompagnement du moment ou frites

Butcher's piece with side dish of the moment or chips

VOIR ARDOISE

Supplément sauce au bleu ou échalote

Blue cheese or shallot sauce supplement

1,00€

bar brasserie

le 50

- MENU ENFANT -

12,00€

STEAK HACHÉ & FRITES OU LÉGUMES DU MOMENT

ou

FISH AND CHIP & FRITES OU LÉGUMES DU MOMENT

.....
YAOURT À BOIRE FERMIER
«GAEC de l'Oiseau»

ou

DESSERT DU JOUR

Les desserts

DESSERT DU JOUR	6,50€
<i>Dessert of the day</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 🇫🇷	7,50€
<i>Plate with different pieces of Auvergne cheese</i>	
FONDANT CHOCOLAT COEUR COULANT ET SA CRÈME ANGLAISE ☺	7,00€
<i>Chocolate fondant with flowing heart and custard</i>	
CRÈME BRULÉE ☺	7,00€
<i>Crème brulée, flavor of the moment</i>	
ENTREMET GLACÉ À LA VERVEINE DU VELAY ☺ <i>sauce cacao</i>	8,00€
<i>Velay verbena iced entremet with cocoa sauce</i>	
CAFÉ GOURMAND ☺	8,50€
<i>Coffee with several small desserts</i>	

Droit de couverts : 5€