

## Notre carte

### Nos spécialités

**Truffade (servie à la poêle)** pour 2 personnes minimum

Truffade, jambon d'Auvergne, salade

18,50 €

**Potée Auvergnate**

Poitrine, plate côte, saucisson, légumes

17 €

**Fondue "Pavin"**

Pomme de terre, jambon d'Auvergne, saucisson

18 €

### Nos entrées

**Tarte au Saint-Nectaire** ..... 10 €



**Soupe à l'oignon** ..... 10 €

A la tome fraîche du Cantal



**Tartine au bleu d'Auvergne** ..... 10 €

**Assiette de cochonnailles** ..... 13 €

### Nos salades

**Salade Auvergnate** ..... 10 €

Salade, lardons, croûtons, bleu

**Salade du Gelat** ..... 11 €

Salade, lardons, Saint-Nectaire, œuf au plat



\* option végétarienne





## Nos formules

**2 plats**  
(entrée + poisson ou viande + dessert)

**31 €**

**3 plats**  
(entrée + poisson + viande + dessert)

**38 €**

Entrées  
au choix

- Feuilleté de grenouilles désossées à la crème d'ail
- Salade du Gelat (salade, lardons, Saint-Nectaire, œuf au plat)
- Filet de truite aux choux
- Assiette de cochonnailles

Poisson

- Pavé de sandre aux cèpes

Viandes  
au choix

- Escalope de veau aux mousserons
- Suprême de volaille gratiné au Saint-Nectaire
- Entrecôte au vin de Boudes
- Omble chevalier poêlé au beurre noisette (selon arrivage)

Desserts  
au choix

- Fromage
- Dessert

## Menu Enfant

**9,50 €**

**Assiette de saucisson**

**Steak haché - frites**

**Glace enfant**

Disponible uniquement pour les  
enfants de moins de 12 ans



## Nos viandes

Saucisse de pommes de terre ..... 11 €

Entrecôte au bleu d'Auvergne ..... 19 €

Suprême de volaille ..... 17 €

Gratiné au Saint-Nectaire

Tripoux au vin blanc ..... 17 €

Pieds de porc ..... 17 €

Gratiné au vin blanc

## Nos poissons

Truite au beurre blanc ..... 18 €

Omble Chevalier (selon arrivage) ..... 19,50 €

Poêlé au beurre noisette

Pavé de Sandre aux cèpes ..... 19 €

Supplément truffade pour les viandes

+ 3 €

