

bar brasserie

1^e 50



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, jambon blanc, rosette
Country ham, white ham, rosette

* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION
included in half-board

Salades et entrées

SALADE VERTE 
Salad

ENTREE PLAT
* 4,50€

LA VEGÉ 

Salade, légumes du moment,
Saint-Nectaire fermier
Salad, vegetables of the moment,
Saint-Nectaire fermier

* 5,00€ 10,00€

OEUF MEURETTE 

Oeuf accompagné d'une sauce vin
rouge, lardons & champignons de Paris
Eggs served with a sauce with red wine, bacon
and mushrooms of Paris

* 6,50€

LA CHÈVRE CHAUD 

Salade verte, chèvre, miel,
tomates, coppa, oignon rouge,
thym, ail
Green salad, goat cheese, honey,
tomatoes, coppa, red onion, thyme,
garlic

* 7,00€ 14,00€

LA CAESAR 

Salade verte, filet de poulet
grillé, tomates cerises, copeaux de
Cantal, sauce caesar
Salad, grilled chicken fillet, tomatoes, Cantal,
caesar sauce

* 7,50€ 15,50€

TOMATE MOZZA BUFALA 

Tomate, bufala, jambon d'auvergne,
tuile de cantal, salade
Tomato, bufala cheese, Auvergne ham, Cantal
cheese, salad

16,50€

Les burgers

* LE CLASSIQUE ☺ 16,00€

Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, oignons confits, tomate, cheddar, salade.

Artisanal burger bun, butchered steak, pickled onions, tomato, cheddar, salad.

* AUVERGNAT ☺ 17,00€

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

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

* LE VÉGÉTARIEN ☺ 17,50€

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

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

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.

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 ☺ 🍷 18,50€

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.

FONDUE DE SAINT-NECTAIRE ☺ 🍷 19,00€

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

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

Les plats

* CASSOLETTE DE SANDRE ☺ 16,00€

Crumble de noisette

Pike-perch casolette, Hazelnut crumble

* LINGUINE POULET PESTO MAISON ☺ 16,50€

Chicken linguine with homemade pesto

ANDOUILLETTE FICELLE, POMME DE TERRE ☺ 18,00€

GRATINÉES AU BLEU ET SALADE VERTE

Andouillette sting and bluecheese potato granita and green sala

PIÈCE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE) ☺ VOIR ARDOISE

200g

Butcher's piece

* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION
included in half-board

bar brasserie

50
le

- * MENU ENFANT -

12,00€

STEAK HACHÉ & FRITES OU LÉGUMES DU MOMENT

ou

FISH AND CHIP AVEC 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 🇫🇷	7,00€
<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>	
SOUPE DE FRAISES (ÉTÉ) ☺	7,00€
<i>strawberry soup</i>	
CRÈME BRULÉE ☺	7,00€
<i>Crème brûlée, flavor of the moment</i>	
CAFÉ GOURMAND ☺	8,50€
<i>Coffee with several small desserts</i>	

Droits de couverts : 5€

* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION
included in half-board