

CARTE DU RESTAURANT

**MENU DU
JOUR**
DU LUNDI AU VENDREDI
MIDI
18€

ENTRÉE
PLAT
FROMAGES
DESSERT
VIN
CAFÉ

APÉRITIFS À PARTAGER

SAUCISSON ENTIER	_____	6€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	_____	10€
Saucisson sec, jambon cru, pâté de campagne, filet mignon de porc		
🌿 PLANCHE DE FROMAGES	_____	10€
Cantal entre deux, Salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre		
PLANCHE MONTGRALTOUNE	_____	15€
Charcuteries et fromages		
🌿 PLANCHE DU SOLEIL	_____	13€
Légumes croquants et tartinade du moment		

ENTRÉES

🌿 GASPACHO	_____	8€
Tomates, concombres, oignons crispy et basilic		
POUNTI SNACKÉ	_____	8€
Spécialité à base de blettes, viande de porc et pruneaux		
🌿 FEUILLETÉ AU ST NECTAIRE	_____	10€
🌿 SALADE À TON GOÛT	• 3 ÉLÉMENTS _____	8€
	• 5 ÉLÉMENTS _____	12€
	• 7 ÉLÉMENTS _____	16€

Au choix : Dés de bleu d'Auvergne - Copeaux de Cantal - Toast de chèvre - Toast de St Nectaire - Jambon cru - Filet de poulet pané maison - Thon émietté - Œuf dur - Concombres - Tomates cerises - Tomates séchées - Oignons crispy - Croûtons à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

🏠 Tous nos plats sont faits maison

🌿 Les plats annotés de cette feuille sont sans viande

MENU PITCHOUNE

11€

SIROP AU CHOIX
NUGGETS MAISON OU
JAMBON BLANC
PDT GRENAILLES OU
LÉGUMES
1 BOULE DE GLACE AU
CHOIX

PLATS

TRUFFADE		• SALADE VERTE	_____	12€
		• JAMBON CRU	_____	14€
		• SAUCISSE DE PORC	_____	16€
LE CROQUE-MONSIEUR DE L'AUBERGE			_____	14€
Monté sur 3 étages, jambon blanc, crème de Salers, gratiné au Cantal				
ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE, SAUCE TARTARE ET POMMES DE TERRE GRENAILLES PERSILLÉES			_____	17€
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU BLEU ET FRITES MAISON			_____	19€
 FILET DE TRUITE, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES RÔTIS AU FOUR			_____	21€

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES			_____	6€
Cantal ou Salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne				
FROMAGE BLANC ET COULIS MYRTILLES			_____	5€
MOUSSE AU CHOCOLAT			_____	6€
Chocolat 49,5%, noisettes caramélisées et fleur de sel de Guérande				
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS			_____	6€
Fruits de saison				
TARTE AUX MYRTILLES			_____	7€
CAFÉ GOURMAND			_____	9€
Déclinaison de nos desserts en mignardises				
DIGESTIF GOURMAND			_____	12€
Déclinaison de nos desserts en mignardises et digestif au choix				
GLACES ARTISANALES	• 1 BOULE		_____	2.50€
	• 2 BOULES		_____	4.50€
	• 3 BOULES		_____	6.50€

Glace : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum raisin, pistache, coco, menthe-chocolat, barre choco-nuts, crème brûlée et yaourt bulgare

Sorbet : fraise, framboise, citron, pêche blanche jasmin et orange carotte gingembre