

CARTE



SO APÉRO :

SAUCISSE SÈCHE
400 GR
DE CHEZ PALLUT
CANTAL

12.90€



MENU

JUNIOR - MOINS DE 10 ANS

JAMBON BLANC (U)
SAUCISSE DE CHEZ PALLUT
100GR
FRITES
1 GLACE ENFANT
1 SIROP

13.90€



OS À MOELLE, TOASTS ET SON GROS SEL UE 12.90€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DU TERROIR 14.90€
(Jambon de pays, Saucisson, Rosette, Jambon blanc aux herbes)

PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE
ET FROMAGES D'Auvergne 16.90€
(Cantal, Bleu de Laqueuille, St Nectaire)

SALADE AUVERGNATE 16.90€
(Tomates, Bleu de Laqueuille, Cantal, St Nectaire, Jambon de pays)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16.90€
(Jambon de pays, miel, lardons)



SPÉCIALITÉS AUVERGNATES

PIEDS DE COCHONS DÉOSSÉS FARCIS 250GR
DE CHEZ LASSALAS, TRUFFADE 19.90€

TRUFFADE CHARCUTERIE DE PAYS ET SA SALADE 19.90€
(Jambon sec d'Auvergne, Jambon blanc, Saucisson,
Pommes de terre, Tome, Cantal, Salade verte)

TRUFFADE VÉGÉTARIENNE ET SA SALADE 16.00€

TRIPOUX D'Auvergne DU PÈRE JEAN 200GR,
POMME DE TERRE VAPEUR 19.90€



VIANDES CUITES AU FEU DE BOIS



SAUCISSE AUVERGNATE DU CANTAL
DE CHEZ PALLUT 200GR (+10g), TRUFFADE 19.90€

VERITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 300GR (+10g)
SAUCE MOUTARDE FRITES 24.90€

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK 200GR (+10g) 22.90€

FAUX FILET DE BOEUF 200GR (+10g) 22.90€

BAVETTE 200GR (+10g) 22.90€

ENTRECÔTE 300GR (+10g) 31.90€

PLUMA DE PORC ESPAGNOL 200GR (+10g), TRUFFADE 22.90€

TARTARE DE BOEUF 220GR (+10g) AU COUTEAU
PRÉPARÉ FAIT MAISON, FRITES 22.90€

CÔTE DE BOEUF 2 PERSONNES (MINIMUM 1KG)

CÔTE DE BOEUF SÉLECTION DU BOUCHER 34.50€/PERS.

CÔTE DE VEAU 34.50€/PERS.

CÔTE DE BOEUF SALERS 39.50€/PERS.

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS UE UK 44.50€/PERS.

Toutes nos viandes sont accompagnées de truffade faite maison, légumes de saison, frites et/ou salade.
Sauces au choix maison : Bleu, Poivre, Échalotte, Moutarde | Les poids sont indiqués avant cuisson.

ASSIETTE DE TRUFFADE SUPPLÉMENTAIRE 6.00€
ASSIETTE DE FRITES SUPPLÉMENTAIRE 5.00€
ASSIETTE PARTAGÉE SUPPLÉMENTAIRE 10.00€
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 1.00€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 7.50€
Cantal, St-Nectaire, Bleu d'Auvergne

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.00€

TIRAMISU 7.00€

CRÈME BRÛLÉE 7.00€

POMPE AUX POMMES ARTISANALE
ET SON COULIS CARAMEL 7.00€

TARTE MYRTILLES ARTISANALE
ET SON COULIS FRUITS ROUGES 7.00€

FROMAGE BLANC MYRTILLES OU FRUITS ROUGES 7.00€

GLACES ARTISANALES



1 BOULE
2.80€



2 BOULES
5.40€



3 BOULES
7.20€

AUX CHOIX : VANILLE | CHOCOLAT | FRAISE | MYRTILLE | MENTHE CHOCOLAT | PISTACHE
CITRON | FRAMBOISE | CAFÉ | CARAMEL BEURRE SALÉ | RHUM RAISON

COUPES DE GLACE

COUPE DAME BLANCHE 9.50€
2 boules vanille Bourbon, sauce chocolat, chantilly

COUPE CHOCO/MENTHE 9.50€
2 boules chocolat/menthe, Gel 27 (2cl), chantilly

COUPE COLONEL 9.50€
2 boules de citron, Vodka (2cl)



PHOTOS: NINA LONJON/STYLING