



# CARTE



## Les entrées froides

### LES SALADES :

Verte	3,80€
De magret aux pommes	7,20€
Auvergnate ( <i>jambon, cantal, bleu, noix</i> )	6,50€
De foie gras poêlé ( <i>mi cuit</i> )	12,60€
De chèvre chaud ( <i>aux amandes</i> )	8,25€
De gésiers	8,25€

### Charcuterie

Du terroir Assiette découverte ( <i>8 sortes</i> )	9,90€
Jambon cru	9,40€
Jambon blanc	6,40€
Terrine Maison	7,20€

## Les entrées chaudes

Potage maison	4,50€
Escargots à l'ail (1/2 douzaine)	6,90€
Escargots à l'ail (la douzaine)	13,20€
Feuilleté aux champignons	8,25€
Timbale de ris d'agneau et mousserons	10,00€

## Les poissons

Truite aux amandes	12,90€
Truite meunière	11,90€
Filet de cabillaud poché ( <i>beurre fondu</i> )	11,55€

Nos poissons sont accompagnés de Riz et Pommes Vapeur

## SUGGESTIONS DU CHEF



## Les viandes grillées

Steak haché (grillé) frites	7,50€
Cuisse de Canard confite	12,00€
Saucisse Aligot	13,20€
Gigot grillé	13,75€
Faux Filet grillé	16,50€
Magret de canard grillé	16,00€

### Supplément sauce (Maison)

Poivre vert ou roquefort :	2,50€
Cèpes :	3,50€

## Les viandes en sauce

Sauté de veau aux giroles	13,50€
« Pouteille » ( <i>plat régional</i> )	13,50€
Tripoux	13,00€
Rognons de bœuf sauce Madère	12,80€

Nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de Légumes

Supplément Aligot	4,00€
Assiette de Frites	3,00€
Assiette de légumes	3,50€
Assiette D'Aligot	6,00€

## Les omelettes

Nature	6,00€
Roquefort	8,25€

Plateau de fromages 5,50€

Fromage blanc 2,80€

Yaourt Nature 1,50€

## Nos desserts Maison (à la carte)

Glace 3 boules	4,50€
Coupe Myrtille	5,80€
Fruits	3,00€
Coupétade et sa crème Anglaise	4,50€
Tarte maison	5,00€
Crème caramel	4,00€
Mousse au chocolat	3,50€
Pruneaux au vin	4,50€
Flan aux marrons et sa crème à L'orange	6,00€
Dessert du jour	4,50€
Salade de fruits de saison	4,00€

**Viande Bovine de provenance française**

**Cartes et menus dans la limite de nos approvisionnements.**

**Pour tous plats chauds en direct minimum 15mn d'attente**