

Tapas et Entrées l'art des m.

Nos planches à partager

Nos planches de charcuterie

Ramequin de saucisses sèche	5.90€
Planche du moment	13.90€
	19.90€
Planche Mixte.	19.90€

Charcuterie et fromages

~~Planche de fromages,~~
brie, comté, condiment mangue

Nos planches fritures

Planche friture d'oignons rings	6.90€
Planche friture de calamars.	7.90€
Planche mozza sticks	8.90€
Planche friture XL	19.90€

Le classique

Le camembert rôti	8.90€
-------------------	-------

Nos entrées

Assiette de charcuterie
7,10€

Saumon gravlax
7,90€

(Crème de topinambours, crumble aux éclats
de noix, jeunes pousses)

Nuage de pommes de terre à la truffe
8,90€

(Emulsion de pommes de terre, brioche

toastée, condiment à la truffe et poudre de
champignons)

Marbré de foie gras au spéculoos
12.00€

(Foie gras mi-cuit, brisures de spéculoos,
épices Zaatar et condiment mangue)

Nos plats

Nos Plats consulter l'ardoise pour la provenance des viandes*

*Nos produits locaux : la charcuterie Le Manoir d'Alexandre, le fromage G.A.E.C. Prax,
Pain burger artisanal, le pétrin arpajonnais, Le bœuf de chez Plainemaison*

Truffade salade	13,90€
Jambon sec, truffade et salade	15,90€
Camembert rôti charcuterie, frites, salade	16,90€
Pâtes à la truffe	16,90€
<i>(Crème mascarpone à la truffe, champignons de paris, herbes fraîches et comté rapé)</i>	
Tartare de bœuf (race Aubrac)	16,90€
<i>(Echalotes, câpres, cornichons, sauce maison servi avec potatoes et salade)</i>	
Joue de Bœuf confite (VBF).....	18,90€
<i>(Jus réduit aux épices et vin rouge, pommes de terre grenailles)</i>	
Pièce de bœuf 180g (race à viande).....	18,90€
<i>(sauce au choix, pommes grenailles et salade)</i>	
Magret de canard	19,90€
<i>(Sauce au poivre, truffade et salade)</i>	
Dos de cabillaud	18,90€
<i>(Purée de petits pois, sauce au lard, herbes fraîches)</i>	
Salade chèvre miel	15,90€

(Croustillant de chèvre, salade, miel, sésame, tomates, abricots sec, noix, jambon de pays, oignons frits)

*Sauces chaudes : Sauce au bleu, Sauce au poivre, Sauce au lard, Jus corsé aux épices
Sauces froides : Mayonnaise épicée*

Légumes au choix: Frites, Poêlée de légumes, Potatoes maison, Pommes grenailles

Truffade minute, tome fermière gaec Prax (en remplacement de l'accompagnement).....Supplément 3€

Nos Burgers

(Steak haché frais façon bouchère race Aubrac et pain artisanal)

Nos steaks hachés sont cuits façon smash

Tous nos burgers sont servis avec potatoes et salade

Version Poulet / Boeuf

Burger Pepper.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, Saint-Nectaire, salade, sauce au poivre)

Burger Auvergnat.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, salade, sauce au bleu, noix, oignons frits)

Burger Comté.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, comté, salade, sauce Savora)

Nos burgers sont déclinables en version végétarien

Nos pizzas maison

vendues uniquement le soir et le week-end

Egalement à emporter

Base sauce tomate

La Margherita.....12,90€

La Medicis.....13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives, mozzarella. Après cuisson: porchetta)

La Seville.....13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, fondue d'oignons, mozzarella, olives. Après cuisson: chorizo)

La 4 fromages base tomate.....13,90€
(Sauce tomate cuisinée à la provençale, mozzarella, viande hachée, cheddar)
Après cuisson: cornichon, oignons frits)

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

Base crème

La Pontalou.....14,90€

(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, mozzarella, pommes de terre, fondue d'oignons)

. Après cuisson: jambon de pays)

La 4 fromages base crème.....13,90€

(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

La Chèvre miel.....14,90€

(Crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella, miel, sésame.)

Après cuisson: mesclun et vinaigre balsamique)

La Creamy pepper.....14,90€
(Crème fraîche, oignons confits, mozzarella, sauce au poivre, comté, Après cuisson: porchetta)

Supplément œuf.....1€

Supplément salade.....2€

Desserts



Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

Assiette de fromages.....6,90€

Tiramisu du moment.....6,90€

Moelleux chocolat.....7.50€
(Glace pop-corn, crumble et chantilly)

Profiterole gourmande.....7,50€
(Glace vanille, glace chocolat, glace pop-corn, chocolat chaud et chantilly)

Crumble aux pommes caramélisées.....7.90€
(Pommes caramélisées, crumble, glace à la canelle et chantilly)

Pavlova façon mont blanc.....7,90€

(Meringue croquante, crème de marrons, chantilly, zestes de citron vert,
compotée de myrtilles et glace mont blanc)

Brioche perdue.....7,90€
(Glace vanille, noisettes et cacahuètes concassées, caramel laitier et chantilly)

Le petit café, déca ou thé gourmand.....6,70€
(3 minis desserts)

Café, déca ou thé gourmand.....7,90€ (5 minis desserts)

Crêpe au chocolat chaud ou nutella et chantilly....5,50€

Crêpe à la crème de marrons et chantilly.....5,50€

Crêpe spéculoos.....6,90€
(Glace artisanale spéculoos, pâte de spéculoos, brisures de spéculoos
et chantilly)

L'ami Snickers.....7,90€
(Gaufre, glace vanille , caramel laitier, Nutella, chantilly, noisettes et
cacahuètes)

Nos coupes glacées



Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

Deux boules de glaces* 4,50€

(parfums en bas de carte)

La Liégeoise 7,90€

La Spéculoos^(2 boules tout café ou tout chocolat et chantilly) 7,90€

(2 boules vanille et spéculoos, brisures de spéculoos,
pâte de spéculoos et chantilly)

La Châtaigne 7,90€

(2 boules vanille et marrons, crème de marrons, chantilly,
noisettes grillées)

La Dame Blanche 7,90€

(2 boules vanille, meringue maison, chocolat chaud et chantilly)

La Bounty 7,90€

(2 boules coco, chocolat chaud, chantilly et Bounty)

La Netflix and chill 7,90€

(2 boules pop-corn, spéculoos, caramel laitier, chantilly,
brisures de spéculoos)

La Fraîcheur 7,90€

(2 boules kalamansi et framboise, crumble,
purée de framboise et chantilly)

La Blizzard choc (Alcoolisée) 7,90€

(2 boules menthe chocolat, chantilly et Get 27)

Nos parfums de glaces*

Vanille bourbon, Café,

Chocolat noir, Marrons,

Noix de Coco, Spéculoos, Cannelle, Popo-corn,

Rhum raisin, Mont-Blanc, Menthe-chocolat.

Sorbets*

Kalamansi, Framboise.

MENU ENFANT

NUGGETS

OU

STEAK HACHÉ

OU

CROQUE MONSIEUR

OU

BURGER POULET

OU

HAMBURGER AU BOEUF

OU

ECHINE DE PORC

Accompagnement : frites, pâtes
ou légumes du moment

CRÊPE

Sucre, confiture, nutella

OU

COMPOTE

OU

GLACE

Vanille, chocolat, fraise

BOISSON

sirop, coca, ice tea,
jus de fruit

(pomme, ananas, orange)

Le parc est réservé aux enfants de moins de 10 ans et
moins de 1m50. Les chaussettes sont obligatoires. La
fermeture du parc est à 23h et le midi jusqu'à 18h. L'accès
au parc le soir est à partir de 19h et le midi à partir de
12h.

10.90€
Avec le
parc

