

Tapas et entrées

L'art des mets

Nos planches à partager

Nos planches de charcuterie

Ramequin de saucisse sèche	5.90€
Planche du moment	13.90€
Planche Mixte.	19.90€
charcuterie et fromages	

Nos planches fritures

Planche friture d'oignons rings	6.90€
Planche friture de calamars	7.90€
Planche friture XL	19.90€
Pépites d'encornet persillade	9.90€

Le classique

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

Nos entrées

Assiette de charcuterie
7,10€

Carpaccio de Boeuf
7,90€

(Pesto, pignons de pin, grana padano, tomates confites, salade)

Burattina crémeuse
8.90€

(Roquette, pignons de pin, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, pesto)

Saumon gravlax
8.90€

(Sur toast, crème aux herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses et pickles)

Nos pizzas maison

Vendues uniquement le soir et le week-end

Nos pizzas sont également disponibles à emporter sur réservation

Base sauce tomate

La Margherita.....12,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives. Après cuisson: basilic frais)

La Medicis.....13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives, mozzarella. Après cuisson: échine de porc fumée)

La Seville.....13,90€

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

La 4 fromages base tomate13,90€

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

L'Américaine.....14,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, mozzarella, viande hachée, cornichon, oignons frits, cheddar)

Base crème

La Cantalou.....13,90€

(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 Saumon.....15,90€

(Crème fraîche, oignons confits, mozzarella, pesto, saumon, citron, pignons de pin)

Nos plats

*Nos produits locaux : la charcuterie Le Manoir d'Alexandre, le fromage G&EC Prax,
Pain burger artisanal, boulangerie Moissinac, et viande de chez Plainemaison*

Truffade salade.....13,90€

Jambon sec, truffade et salade.....15,90€

Camembert rôti charcuterie, frites, salade16,90€

Tartare de bœuf(race Aubrac).....17,90€

(Crème de Salers, échalotes, câpres, brunoise de Salers, servi avec potatoes et salade)

Carpaccio de Boeuf(race Aubrac).....17,90€

(Pesto, pignons de pin, grana padano, tomates confites, frites et salade)

Hampe de bœuf 180g (race à viande).....18,90€

(Pommes de terre grenailles aux herbes de provence, sauce moutarde à l'ancienne et salade)

Ballotine de poulet.....18,90€

(Filet de poulet farcie à la tomate confite et olives, écrasé de pommes de terre et sauce vierge)

Pavé de Saumon18.90€

(Pavé de saumon, beurre de sésame, polenta crémeuse à l'huile de noisette et tagliatelles de légumes)

Sauces chaudes : Sauce au bleu, Sauce moutarde à l'ancienne

Sauces froides : Sauce vierge, Pesto

Légumes au choix: Frites, Poêlée de légumes, Potatoes maison, écrasé de pommes de terre

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

Nos Salades

Salade Caesar.....15,90€

(Poulet croustillant, salade, grana padano, tomates, croûtons, oignons frits, crème de balsamique)

Salade chèvre miel.....15,90€

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

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 Italien.....15,90€ / 16,90€

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, roquette, pesto, mozzarella, pignons de pin)

Burger Auvergnat.....15,90€ / 16,90€

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

Burger Bowling.....15,90€ / 16,90€

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, salers, sauce moutarde à l'ancienne et salade)

Nos burgers sont déclinables en version végétarien



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf

(Pesto, pignons de pin, grana padano, tomates confites, salade)

Burratina crémeuse

(Roquette, pignons de pin, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, pesto)

Saumon Gravlax

(Sur toast, crème aux herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses et pickles)

PLATS

Ballotine de Poulet

(Filet de poulet farcie à la tomate confite et olives, écrasé de pommes de terre et sauce vierge)

Hampe de Boeuf

(Hampe grillée, pommes de terre grenailles aux herbes de Provence, sauce moutarde à l'ancienne et salade)

Pavé de Saumon

(Pavé de saumon, beurre de sésame, polenta crémeuse à l'huile de noisette et tagliatelles de légumes)

DESSERTS

Moelleux chocolat

(Glace chocolat blanc, chantilly)

Tartelette pécan vanille

(Caramel aux noix de pécan, ganache à la vanille Bourbon, éclats de noix de pécan)

Choco chouchou

(Crèmeux chocolat à la fève tonka , crumble chouchou, siphon chouchou)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€



Nos coupes glacées

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

Deux boules de glaces*4,50€
(parfums en bas de carte)

La Liégeoise7,90€
(2 boules tout café ou tout chocolat et chantilly)

La Spéculoos.....7,90€
(2boules, 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)

L'Enfantine7,90€
(2 boules barbe à papa et chocolat blanc, chantilly, smarties)

La bêtise.....7,90€
(2 boules Tarte aux fraises, Tarte tatin, chantilly caramel laitier)

L'Exotique.....7,90€
(2 boules Mangue, banane, chantilly, coulis exotique, amandes effilées)

Nos parfums de glaces*

Vanille bourbon, Café, Chocolat blanc ,
Marrons, Noix de Coco, Spéculoos, Barbe à
papa, Tarte aux fraises, Tarte tatin

Sorbets*

Yuzu citron vert, Banane, Mangue



Desserts

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

Assiette de fromages.....6,90€

Tiramisu du moment.....6,90€

Moelleux chocolat.....7.50€

(Glace chocolat blanc et chantilly)

Profiterole gourmande.....7,90€

(Glace chocolat blanc, glace vanille bourbon, glace café ,chocolat chaud et chantilly)

Choco Chouchou.....7,90€

(Crèmeux chocolat à la fève tonka, crumble chouchou et siphon chouchou)

Tartelette pécan vanille.....7.90€

(Caramel aux noix de pécan, ganache à la vanille Bourbon, éclats de noix de pécan)

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)



MENU ENFANT

10.90€
Avec le
parc

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.