



Nos planches à partager

Nos planches de charcuterie

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

Nos planches fritures

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

Le classique

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

Nos entrées

Assiette de charcuterie
7,10€

Tartare de bœuf Aubrac
7,90€

(Châtaignes, poitrine grillée, échalotes,
cornichons, câpres, jeunes pousses)

Oeuf parfait Saint-Nectaire
8,90€

(Oeuf parfait 64°, crème de Saint-Nectaire,
oignons frits, croûtons)

Panna Cotta foie gras
8,90€

(Panna cotta foie gras, châtaignes, magret
de canard fumé, jeunes pousses)

Nos plats

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

*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	12,90€
Jambon sec, truffade et salade	14,90€
Camembert rôti charcuterie, frites, salade	15,90€
Tartare de bœuf (race Aubrac)	16,90€
<i>(Châtaignes, poitrine grillée, câpres, cornichons, échalotes, sauce maison servi avec potatoes et salade)</i>	
Paleron de boeuf confit (race Aubrac)	17,90€
<i>(Pommes de terre fondantes, jus corsé, herbes fraîches)</i>	
Onglet de bœuf 180g (race à viande) *sauce au choix et potatoes	17,90€
Filet de poulet	17,90€
<i>(Frites de polenta, comté râpé, sauce grana padano, purée de butternut et jeunes pousses)</i>	
Pavé de lieu noir	18.90€
<i>(Pavé de lieu en croûte d'algues, risotto d'épeautre et jeunes pousses)</i>	

Sauces chaudes : Sauce au bleu, Sauce grana padano, Sauce Saint-Nectaire, Jus corsé

Sauces froides : Sauce Mic-mac

Légumes au choix: Frites, Poêlée de légumes, Potatoes maison, Risotto d'épeautre

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 steak hachés sont cuits façon smash

Tous nos burgers sont servis avec potatoes et salade

Version Poulet / Boeuf

Burger Saint-Nectaire.....**15,90€ / 16,90€**

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

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

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

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

(Tomate, oignons confits, poitrine marinée au sirop d'érable, cheddar, salade, sauce Mic-mac)

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€

(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)

La Coppa.....14,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, mozzarella. Après cuisson: roquette, granapadano,

coppa di parma, crème de balsamique, oignons frits)

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 Saint-Nectaire.....14,90€

(Crème fraîche, oignons confits, mozzarella. Saint-Nectaire. Après cuisson: jambon de pays)

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 chouchou, crumble et chantilly)

Profiterole gourmande.....7,50€
(Glace confiture de lait, glace chocolat, glace chouchou, chocolat chaud et chantilly)

Verrine cheesecake Oréo.....7,50€
(Brisures de Oréo, siphon cheesecake, caramel laitier)

Tartelette poire caramel.....7.90€
(Crème d'amande, poires rôties et caramel laitier)

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.....7,10€
(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 Liégeoise6,90€
(2 boules tout café ou tout chocolat et chantilly)

La Spéculoos.....6,90€
(2 boules vanille et spéculoos, brisures de spéculoos, pâte de spéculoos et chantilly)

La Châtaigne.....6,90€
(2 boules vanille et marrons, crème de marrons, chantilly, noisettes grillées)

La Dame Blanche.....6,90€
(2 boules vanille, meringue maison, chocolat chaud et chantilly)

La Bounty.....6,90€
(2 boules coco, chocolat chaud, chantilly et Bounty)

La Valeur sûre6,90€
(2 boules Noisette et confiture de lait, caramel laitier, noisettes et chantilly)

La Chouchou.....6,90€
(2 boules Chouchou, éclats de chouchou, chantilly caramel laitier)

La Capichef (Alcoolisée).....7,10€
(2 boules yuzu, vodka)

Nos parfums de glaces*

Vanille bourbon, Café,
Chocolat noir, Marrons,
Noix de Coco, Spéculoos, Chouchou, Noisette
caramel, Confiture de lait

Sorbets*

Yuzu citron vert, Groseille framboise

