

CARTE

Petites convivialités d' chez nous

Gougère Auvergnate (pdt, tôme fraîche, compotée de tomate et saucisses auvergnates, sauce au bleu et lentilles à la paysanne	13€
Assiette de jambon cru d'Auvergne	13€
Assiette de fromage (Bleu d'Auvergne, Cantal et Fournol et salade verte)	9,50 €
Planche fromage d'ici (Bleu d'Auvergne,Cantal et Fournol)	21€
Planche jambon cru d'Auvergne	21€
Planche mixte	21€

Nos Poissons

Dos de merlu meunière minute beurre blanc du Levant accompagnement du moment	17€
(supplément gambas 150g)	9€
Truffade et dos de merlu meunière beurre blanc du Levant salade verte	19€

Nos Viandes

Echine de cochon auvergnat sauce vigneronne accompagnement du moment	17€
Fricassée de poulet mariné en croustade sauce au bleu accompagnement du moment	18,50€

Véritable saucisse Auvergnate sauce au bleu accompagnement du moment	17€
Notre pièce du boucher du moment (bavette, merlan, hampe)(origine UE) sauce au bleu ou sauce vigneronne accompagnement du moment	21€
Truffade jambon cru d'Auvergne et salade verte	19€
Truffade saucisse auvergnate sauce au bleu et salade verte	19€
Salade « La Cabanne » (saucisse Auvergnate, jambon cru, Bleu d'Auvergne, émincé de bœuf et noix)	19€

Nos Desserts

Cœur coulant au chocolat et crème anglaise	8,50€
Croustillant aux myrtilles et son coulis (crème pâtissière aux myrtilles et crème fouettée)	8,50€
Coupe « la Cabanne » (fruits frais, crème anglaise, crème fouettée, nappage chocolat et amandes grillées)	9,50€
Profiteroles aux 2 parfums (vanille et chocolat)	8,50€
Pompadour (disque de Paris Brest, crème pâtissière aux myrtilles, boule glace citron, fruits frais, crème fouettée, nappage chocolat et amandes grillées)	9,50€
Coupe 2 boules au choix (suppl crème fouettée 1€) (vanille, chocolat, rhum raisins, caramel, mangue, citron et framboise)	6€