

## La Carte



### Entrées :

<b>Terrine de campagne</b> aux foies de volaille et fruits secs, pickles	12€
<b>Saumon en tataki</b> , salade de chou et fenouil au sésame, pomme granny, mayo sriracha	13€
<b>Œuf mayonnaise au wasabi</b> , œufs de truite, oignons frits	9€
<b>Sardines millésimées</b> à l'huile d'olive bio, maison <i>J-C David</i> ®	13€

### Plats :

<b>Salade au poulet</b> mariné, abricots rôtis, courgettes grillées, féta, amandes, vinaigrette abricot	22€
<b>Aubergine rôtie</b> , yaourt féta, boulghour aux herbes, zaatar et grenade 	20€
<b>Tartine de Saint-Marcellin</b> rôti au miel et thym, salade 	19€
<b>Saumon en tataki</b> , salade de chou et fenouil au sésame, pomme granny, mayo sriracha	25€
<b>Filet mignon de porc</b> , ratatouille et pommes sautées, jus de volaille	24€
<b>Bavette de Salers</b> , frites, sauce bbq <u>OU</u> salsa verde	26€
<b>Tartare de bœuf de Salers</b> , frites et salade	23€
<b>Cantal-Burger</b> , bœuf Charolais, frites	22€
<b>Côte de bœuf de Salers</b> , frites, sauce bbq et salsa verde (+/- 1kg)	85€

### Fromages :

**Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Cantal Entre-deux, Sainte-Maure de Touraine.**

L'assiette, deux fromages au choix	9€
L'assortiment de quatre fromages	16€

### Desserts :

Clafoutis aux poires	9€
Salade de fruits d'été, infusion citron/verveine	11€
Fondant au chocolat, glace café, noisettes caramélisées	10€
Mousse au chocolat, crumble cacao	11€
Crème brûlée vanille	11€
Café gourmand	12€
Thé <i>Mariage Frères</i> ® gourmand	13€
Café baba <i>Piemme</i> ®	7€