

TAPAS

SAUCISSON	-----	6,00€
	Moyenne 1-2 pers	Grande 3-4 pers
PLANCHE DE CHARCUTERIE	-----	12,00€
PLANCHE DE FROMAGE	-----	11,00€
PLANCHE MIXTE	-----	15,00€

ENTRÉES

OEUF MOLLET FORESTIER	-----	8,50€
<i>Oeuf mollet, crème de champignon, champignons, chips de jambon</i>		
FOIE GRAS	-----	13,00€
<i>Foie gras, confit d'oignons, pain toasté</i>		
DUO DE LA MER AU CURRY	-----	9,50€
<i>Crevettes, crabe, mayonnaise au curry, échalotes, ciboulette</i>		

PLATS

PLAT DU JOUR	-----	15,50€
RISOTTO DE CHAMPIGNONS	-----	16,00€
<i>Riz, parmesan, champignons, émulsion de romarin</i>		
SALADE DU CHEF	-----	13,50€
LINGUINES CARBONARA	-----	14,50€
<i>Linguines, oeuf, lardons, parmesan</i>		
CÔTE DE BOEUF	-----	34,00€
<i>Environ 450g de boeuf, frites, légumes de saison, sauce Saint Marcelin, sauce Bleu d'Auvergne</i>		
<u>SUPPLÉMENT ROSSINI 5€</u>		
BURGER	-----	16,00€
<i>Pain artisanal, steak haché, sauce Saint Marcelin, salade, tomates, frites</i>		
RIS DE VEAU	-----	29,00€
<i>Riz de veau, jus de viande, poêlée de champignons, purée de légumes</i>		
FILET DE BOEUF	-----	24,50€
<i>Environ 180g de boeuf, sauce Saint Marcelin, frites</i>		
<u>SUPPLÉMENT ROSSINI 5€</u>		
RETOUR DE CRIÉE	-----	23,00€
<i>Poisson, légumes de saison, sauce beurre aneth</i>		
TARTARE DE BOEUF (PRÉPARÉ)	-----	19,50€
<i>Environ 180g de boeuf, mayonnaise, ketchup, Tabasco, échalotes, câpres, cornichons, ciboulette, Worcester sauce, sauce Saint Marcelin, frites</i>		
<u>SUPPLÉMENT BLEU D'AUVERGNE 2€</u>		

Carte servie uniquement le soir, le week-end et jours fériés