

# La Carte

## (Les Entrées et les Plats)

### Porc :

Tartiflette 11.50€ TTC

Truffade Saucisse ou Aligot Saucisse 12€ TTC

Petit Salé Mique 12.50€ TTC

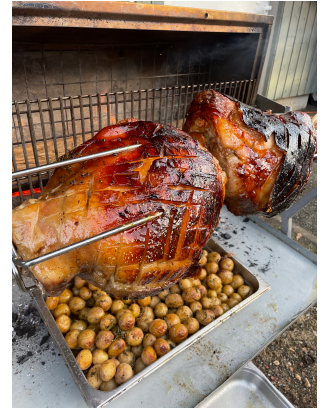
Jambon à la Broche 12.50€ TTC

Filet Mignon 12€ TTC

Pounti Auvergnat pour 4 personne 10€ TTC

Porcelet Confit 12€50 TTC

Sauté de porc à la provençal 11,50€ TTC



### Poulet :

Poulet Basquaise 12€ TTC

Colombo 12€ TTC

Ballottine de Volaille 13€ TTC

Poulet Rôti environ 1.2 Kg 18€ TTC

Paella royal 14€ TTC

Paella classique 12€ TTC

Paella vegetariane 11€50 TTC

### Veau :

Paleron de Veau confit 12€ TTC

Blanquette de Veau ou marengo 12.50€ TTC

Côte de Veau 14€ TTC

Tête de veau sauce gribiche 11,50€

## Poisson :

- Pavé de Saumon 12.50€ TTC
- Saumon Bellevue 13,50€ TTC
- Lotte Larder 14.50€ TTC
- Saumon gravelax 8,50€ les 150gr
- Saumon fumé 9,50€ le s 150gr
- Brandade de morue 10,50€ TTC



## Canard :

- Parmentier de Canard 12,50€ TTC
- Confit de Canard des Landes 13.50€ TTC
- 1/2 Magret au miel 14.50€ TTC
- Cassoulet 14,50€ TTC

## Bœuf :

- Pavé de Bœuf aux Poivres 14.50€ TTC
- Tournedos de Bœuf Rossini 20€ TTC
- Côte Limousine 1 KG / 2 personnes 18€ TTC/Personne
- Bourguignon oe Daube de boeuf 12,50€ TTC

## Charcuterie :

- Planche Charcuterie &  
Fromage ou Raclette 24€  
TTC



Sous-titre

## Accompagnements aux Choix : 3€

Buisson Sarladais  
Fagot d'Asperges  
Gratin dauphinois  
Pomme dauphine  
Tatin de légumes  
Riz  
Ratatouille  
... etc

### (Les desserts)

#### Fruits :

L' Exotique

(fruit de la passion, mangue, biscuit amande)

Fraisier ou Framboisier

Tartelette aux fruits de saisons

Flognarde

Moelleux au noix

#### Chocolats:

Concerto chocolat Framboises

Pavlova aux fruits de saisons

L'Auvergnassou ( noix, marron, chocolat )

Croquant chocolat praliné

