

# NOTRE CARTE ESTIVALE

---

## NOS VIANDES

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| CÔTE DE BOEUF (salers)       | 78€ |
| env 1.200KG POUR 2 pers      |     |
| ENTRECÔTE (salers) env 350Gr | 31€ |
| PIÈCE DU BOUCHER 350 Gr      | 28€ |
| 180 Gr                       | 15€ |
| Tartare de boeuf au couteau  | 26€ |
| env 300Gr                    |     |
| magret de canard             | 28€ |

## NOS PLANCHES

|                                                                                                  |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| PLANCHE CHARCUTERIE                                                                              | 14.50€/pers |
| JAMBON CRU IGP, SAUCISSE SÈCHE,<br>saucisson de salers, saucisson cuit,<br>beurre et condiments. |             |
| PLANCHE MIXTE                                                                                    | 16.50€/pers |
| Charcuterie, cantal AOP, Bleu d'Auvergne<br>et St Nectaire fermier                               |             |
| SUPPLÉMENT TRUFFADE                                                                              | 7€/pers     |

## NOS SALADES

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| SALADE auvergnate                                                           | 19€ |
| SALADE, TOMATES, CROUTONS, NOIX, BLEU,<br>TOAST ST NECTAIRE ET JAMBON CRU   |     |
| SALADE DE LA LIMAGNE                                                        | 23€ |
| SALADE, TOMATES, NOIX, BLEU, GÉSIEURS<br>CONFITS ET MAGRET FUMÉ, OEUF POCHÉ |     |
| SALADE VEGETARIENNE                                                         | 16€ |
| SALADE, TOMATES, LÉGUMES GRILLÉS,<br>mozzarella                             |     |

## NOS DESSERTS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| mousse au CHOCOLAT             | 6€    |
| Panna Cotta                    | 7.50€ |
| DESSERT DU MOMENT              | 7€    |
| crème BRÛLÉE verveine          | 7€    |
| ASSIETTE DE FROMAGE D'Auvergne | 7.50€ |