

Les 4 Saisons



BORT-LES-ORGUES

Bienvenue chez nous... chez vous.

Ici, chaque plat raconte une histoire, chaque sourire trouve sa place.

Nous cuisinons comme nous vivons : simplement, sincèrement, avec le cœur... et un soupçon d'épices d'ailleurs.

Des plateaux d'Auvergne aux souks maghrébins, notre table est une invitation au voyage.

De la truffade aux tajines, nous vous embarquons pour une évasion culinaire entre montagne et médina, entre Bort-les-Orgues et Marrakech.

Prenez place. Laissez-vous porter. Votre assiette s'occupe du reste.



À boire selon l'envie (et la modération)

BOISSONS CHAUDES

- Café – 1,50 €
- Café (grand) – 2,50 €
- Café allongé – 2,00 €
- Thé / Infusion – 2,50 €
- Chocolat chaud (grand) – 2,50 €
- Cappuccino – 3,00 €

SODAS & JUS DE FRUITS

- Coca-Cola 33 cl – 3,20 €
- Oasis 25 cl – 3,00 €
- Ice Tea 25 cl – 3,00 €
- Schweppes 25 cl (Tonic, Agrumes) – 3,00 €
- Orangina 25 cl – 3,20 €
- Perrier 33 cl – 3,20 €
- Jus de fruits 25 cl – 3,00 €

EAUX

- Eau minérale / gazeuse 50 cl – 4,00 €
- Eau minérale / gazeuse 1 L – 6,00 €

RAFRAÎCHISSEMENTS

- Diabolo 25 cl – 2,50 €
- Limonade 25 cl – 2,50 €
- Cocktail sans alcool 25 cl – 4,00 €
- Sirop à l'eau – 1,80 €

DIGESTIFS

- Poire 4 cl – 5,00 €
- Get 27 4 cl – 4,00 €
- Cocktail avec alcool 25 cl – 5,00 €

ALCOOLS – APÉRITIFS

- Kir 4 cl (châtaigne, mûre, pêche, cassis, framboise) – 3,00 €
- Ricard, Pastis 4 cl – 3,00 €
- Gin 4 cl – 3,00 €
- Salers 4 cl – 3,00 €
- Martini (blanc, rouge) 4 cl – 3,00 €
- Porto 4 cl – 3,00 €
- Whisky 4 cl – 6,00 €
- Whisky baby 2 cl – 3,50 €
- Vodka 2 cl – 3,00 €
- Muscat 4 cl – 3,00 €
- Cidre doux ou brut 75 cl – 13,00 €

BIÈRES PRESSION

- Fisher 25 cl – 3,00 €
- Pelforth 25 cl – 2,70 €
- Fisher 50 cl – 6,00 €
- Pelforth 50 cl – 5,40 €
- Picon bière – 3,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

- Heineken 25 cl – 3,00 €
- Desperados 33 cl – 5,00 €
- Durana 33 cl – 5,00 €
- Casablanca 33 cl – 5,00 €
- Tourtel 25 cl – 3,00 €

Carte des Vins

Verres de vin – 3,00 € Servis au choix

Rouge : Merlot

Rosé : Cinsault

Blanc : Sauvignon

Pichets de vin

25 cl – 5,00 €

(Rouge : Merlot / Rosé : Cinsault / Blanc : Sauvignon)

50 cl – 10,00 €

(Rouge : Merlot / Rosé : Cinsault / Blanc : Sauvignon)

Pichets Boulaouane

Boulaouane 25 cl (rouge ou rosé) – 6,70 €

Boulaouane 50 cl (rouge ou rosé) – 13,40 €

Vins rouges (bouteilles 75 cl)

Boulaouane Excellence – 20,00 €

Côtes-du-Rhône – 17,00 €

Bordeaux – 20,00 €

Format 37 cl disponible pour Boulaouane rouge – 13,00 €

Vins rosés (bouteilles 75 cl)

Boulaouane Excellence – 20,00 €

Côte de Provence – 20,00 €

Format 37 cl disponible pour Boulaouane rosé – 13,00 €

Vin blanc (bouteille 75 cl)

Sauvignon – 20,00 €

Nos Formules Savoureuses

Menu Terroir – 18,00 €

Composez votre repas en toute liberté :

Soit une entrée + un plat de résistance

Soit un plat de résistance + une douceur

Entrées au choix :

Salade de chèvre

Salade César

Chiffonnade de jambon



Plats au choix :

Truffade maison

Jambon braisé sauce bleu

Escalope à la crème ou bleu

Hamburger au Cantal

Desserts au choix :

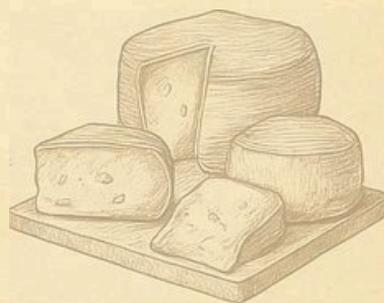
Crêpe au choix

Coupe de glace

Crème brûlée

Café gourmand

Salade de fruits



Menu Montagne – 21,00 €

Le plaisir en 3 temps : Entrée + Plat + Dessert

Choix identiques au menu terroir.

Pour les bons vivants qui veulent tout goûter.



Nos Formules Savoureuses

Menu du Voyageur – 25,00 €

Pour les curieux et les gourmets : carte élargie,
inspiration d'ici et d'ailleurs.

Entrées au choix :

Toutes les salades de la carte

Plats au choix :



Tous les plats chauds

Galette au choix

Desserts au choix :

Toute la carte des douceurs

Menu Enfant – 10,00 €

Plats :

Nuggets & frites

Jambon & frites

Desserts :

Glace au choix

Crêpe Chocolat / Sucre



Saveurs du Maghreb

Tous les vendredis soir

Couscous et tajines à la marocaine

Aussi sur commande les autres jours (hors mercredi)

Couscous :

Couscous Légumes – 14 €

Couscous 1 viande – 16 €

Couscous 2 viandes – 17,50 €

Couscous 3 viandes – 19 €

(les viandes : poulet ou merguez ou boulettes)

Royal (3 viandes + agneau) – 23 €

(Sur réservation)

Tajines :

Tajine Kefta – 15 €

(boulettes & œufs, sauce tomate)

Tajine Poulet Salé – 17 €

(citron confit, olives, pommes de terre)

Tajine Poulet Sucré – 17 €

(raisins, amandes, pommes de terre)

Agneau aux pruneaux et amandes – 22 €

Agneau aux petits légumes – 22 €

(Sur réservation)

Salades et entrées fraîches

Chiffonnade de Jambon – 10 € / **Maxi** 13 €

Salade de chèvre – 13 € / **Maxi** 15 €

Salade Cantal Chaud – 13 € / **Maxi** 15 €

Salade César – 14 € / **Maxi** 16 €

Salade auvergnate – 14 € / **Maxi** 16 €

Salade de gésiers – 14 € / **Maxi** 16 €

Salade de saumon grillé – **Maxi** 16 €

Plats cuisinés comme à la maison

PS : Tous les plats sont servis avec frites et salade sauf la truffade

Omelette au Cantal – 12 €

Steak haché – 13 €

Planche terroir – 14 €

Jambon braisé – 14 €

Escalope à la crème ou bleu – 15 €

Truffade & jambon de pays – 15 €

Burger au Cantal – 15 €

Filet de cabillaud – 16 €

Saumon à l'oseille – 17 €

Faux-filet – 18 €

Supplément Truffade – 7 €

Portion Frites – 4 €

Suggestion du chef – voir l'ardoise

Galettes (avec salade)

Galette au bleu / emmental / œufs – 8 €

Galette œufs & gruyère – 10 €

Galette jambon & gruyère – 11 €

Galette Complète (œuf, jambon, gruyère) – 13 €

Galette Forestière – 13 €

Galette Steak haché & bleu – 14 €

Galette Fruits de mer – 15 €

Galette Saumon à l'oseille – 16 €



Douceurs et douceurs orientales

Coupe 2 boules + chantilly – 5 €

Crêpe au choix – 6 €

Crème brûlée – 6 €

Salade de fruits – 6 €

Assiette de fromages – 6 €

Fondant au chocolat – 7,50 €

Café gourmand – 7,50 €

Profiteroles / banana split / liégeois / dame blanche – 7,50 €

Tarte Tatin – 7,50 €



Douceurs d'ailleurs :

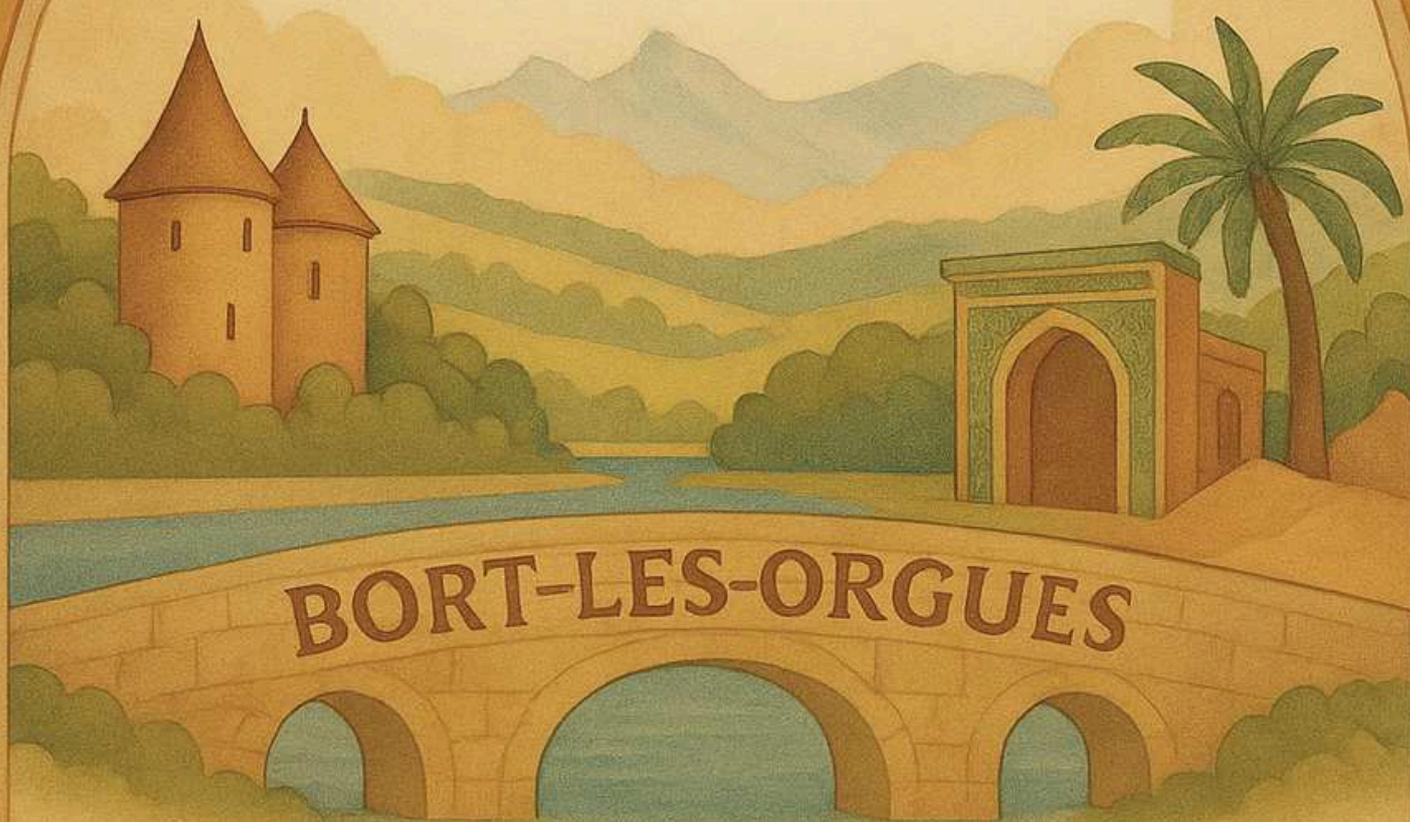
Seffa – 7 €

(Semoule, cannelle, amandes, raisins, boule de glace)

Pâtisseries orientales – 7 €



Un grand merci et à bientôt...



Chez Les 4 Saisons, nous ne cuisinons pas seulement pour rassasier – nous cuisinons pour éveiller des souvenirs, partager des sourires, et offrir un peu de réconfort dans chaque assiette.

Ici, l'amitié mijote doucement, le plaisir se sert chaud, et l'âme trouve toujours sa place à table.

 Revenez quand vous le souhaitez...
il y aura toujours une chaise et une assiette pour vous.