

Entrées

- Œuf mayonnaise - 5,5
Lentilles vertes - 6,5
lardons et œuf mollet
Quart de fricandeau - 9
de la « Maison Dutrévis » suffisant pour 2
L'os à moelle en gouttière - 8,5
pain grillé et fleur de sel
Velouté de potiron - 7
marrons, huile d'olive
Cuisses de grenouille - 9,5
sautées à l'ail

**SOUPE
À L'OIGNON
DU CANTAL**
8,5

**RETROUVEZ LES
RUBRIQUES DU JOUR
SUR NOS ARDOISES**

Plats

- Onglet de bœuf - 18
sauce au bleu garniture au choix
Poulet fermier rôti - 16
garniture au choix
Magret de canard - 18
garniture au choix
Burger au Cantal - 16
Bun de la maison Marnay, oignons confits,
Cantal, tomates, salade
Burger Aveyronnais - 17
Bun de la maison Marnay, fourme d'Ambert, lard fumé,
oignons confits, salade tomates
Aile de raie - 16
beurre blanc aux câpres, légumes grillés
Thon Mi-cuit - 19
en croûte de sésames, purée
Paccheri au pesto, légumes grillés - 16
Légumes de saison, sautés à l'estragon - 15
Risotto aux champignons, jus d'estragon - 16
Truffade, mesclun de salade - 14



Salades

- Caesar - 14
romaine, poulet fermier, parmesan, sauce anchois, croûtons
La - 15
Salade mesclun, jambon de pays, cantal, pomme sautées,
oignon, œuf poché
La - 15
lentilles vertes, légumes grillés, œuf poché

À partager

- Planche de tempura de légumes - 21
mayonnaise au curry
Planche de fromages - 20
Planche de charcuterie - 20
Planche mixte - 22
Chiffonnade de jambon, quart Fricandeau - 17
Fricandeau
Demi - 15 Entier - 28

Garnitures :

Frites, salade, riz parfumé,
écrasé de pomme de terre,
légumes grillés, épinards.



Framages de nos régions

- Cantal - 7,5
 Saint-Nectaire fermier - 7,5
 Fourme d'Ambert - 7,5
 Assortiment des 3 - 11



Desserts

- Tiramisù au café - 7,5
 Mi-cuit au chocolat, chantilly - 7
 Tarte à l'orange meringuée - 7,5
 Tarte Tatin, crème fraîche - 8
 Riz au lait vanille, caramel et pistache - 7
 Café gourmand  - 8,5
 Thé gourmand  - 10,5



Eaux minérales

	50 cl	100 cl
San Benedetto plate ou gazeuse	6	8

Apéritifs 5 cl

- Ricard 2 cl - 4,9 Salers - 4,9
 Campari - 4,9 Martini Bianco ou Rosso - 4,9



- Spritz - 8,5
 Saint-Germain-Spritz - 9,5
 Ginger-Spritz - 9,5

HAPPY
 HOUR
 6,5€

LE PETIT JOURNAL

Vignoble Français

	au verre 14 cl	au verre 24 cl	75 cl
ROUGES			
La Petite Seine 	4,9	8,6	26
Brouilly AOP Domaine du Petit Pérou	5,6	9,5	30
Lussac Saint-Émilion AOP Grand Ricombre	6,4	10,6	32
Côtes-du-Rhône AOC E. Guigal	6,8	11,6	36
Pic-Saint-Loup Altitude 192 Terre Haute	6,8	11,6	36

Grands crus 75 cl

- Saint Julien* AOP - 79
 Château Lalande Borie
Pomerol AOP - 190
 Château Nenin
Graves AOP - 48
 Château Maderot
Châteauneuf du Pape AOP - 89
 Château La Nerthe 

	14 cl	24 cl	75 cl
BLANCS			
La Petite Seine 	4,9	8,6	26
Chardonnay IGP Corse Casa Rosa	5,6	9,5	30
Côtes-du-Rhône Belleruche Maison Chapoutier	5,8	10	32
Sancerre AOC Domaine La Genière	6,8	11,6	36
ROSÉS			
La Petite Seine 	4,9	8,6	26
Casa Rosa IGP Corse	5,6	9,5	30



Champagne & Pétillant

	coupe 12 cl	btle 75 cl
Henri Abelé	8	55
Roederer Brut Premier	12	85
Prosecco	6,5	30

DU VERRE LUISANT