

La Carte



Entrées :

Terrine de campagne aux foies de volaille et fruits secs, pickles	12€
Légumes de saison croquants , sauce cocktail et aioli	9€
Œuf mayonnaise au wasabi , œufs de truite, oignons frits	9€
Sardines millésimées à l'huile d'olive bio, maison <i>J-C David</i> ®	13€

Plats :

Salade au jambon Rostello , œuf parfait, pommes vapeur, tome de Savoie, croûtons	22€
Pinsa , crème de pesto, mozzarella, courgettes et asperges grillées, salade mâche/épinards 	20€
Tartine de Saint-Marcellin rôti au miel et thym, salade 	19€
Daurade , riz parfumé, salade de carottes en copeaux, yaourt menthe/orange, amandes	26€
Saucisse au couteau , purée de pommes de terre, jus corsé	20€
Bavette de Salers , frites, sauce tartare OU sauce XO	25€
Tartare de bœuf de Salers , frites et salade	22€
Cantal-Burger , bœuf Charolais, frites	21€
Côte de bœuf de Salers , frites, sauce tartare et sauce XO (+/- 1kg)	85€

Fromages :

Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Cantal Entre-deux, Sainte-Maure de Touraine.	
L'assiette, deux fromages au choix	9€
L'assortiment de quatre fromages	16€

Desserts :

Clafoutis aux poires	9€
Salade de fruits frais, coulis mangue passion	11€
Fondant au chocolat, glace café, noisettes caramélisées	10€
Mousse au chocolat <i>Valrhona</i> ®, crumble cacao	11€
Crème brûlée vanille	11€
Café gourmand	12€
Thé <i>Mariage Frères</i> ® gourmand	13€
Café baba <i>Piemme</i> ®	7€