

La carte

Nos plats sont faits maison, élaborés par nos soins à partir de produits de qualités.

Nos Entrées

- Œuf meurette, lard croustillant - 11€
- Foie gras poêlé façon sangria - 14€50
- Terrine de foie gras maison, chutneys bananes, dattes et raisins sec, accompagnés de sa brioche maison - 14€50
- Salade de nid croustillant de chèvre chaud de l'étang du Fung - 13€50
- Feuilleté de ris de veau sauce forestière - 15€50
- Notre entrée du moment - 12€

Nos Salades

- Salade de nid croustillant de chèvre chaud de l'étang du Fung

Petite *13€50*

Grande *17€50*

- Salade Auvergnate

(Cromesquis de Cantal, jambon cru, chips de légumes, salade verte, tomates confites et oignons)

Petite - *11€50*

Grande - *16€50*

Nos Spécialités

- Saint-Nectaire fondu ou Mont Dore fondu au four servit avec sa charcuterie d'Auvergne, pomme de terre et salade

1 Personne - *24€90*

2 Personnes - *49€90*

- Truffade Maison servie avec du jambon sec, du saucisson d'Auvergne, et sa salade verte – *17€50*

- Planche de charcuteries et fromages d'Auvergne à partager ou pas

Petite – *7€90*

Grande – *16€90*

Nos Viandes et Poissons

- Ballotine de poulet farcie aux châtaignes, sauce forestière avec nos accompagnements du moment – *15€50*
- Souris d'agneau confite à basse température, servie avec nos accompagnements du moment – *25€*
- Demi magret de canard, sauce au miel et au gingembre et ses accompagnements du moment - *18€90*
- Filet de merlu, sauce combava et écrasé de pommes de terre - *16€90*
- Pièce du boucher sauce au bleu d'Auvergne, à l'échalotte ou forestière et écrasé de pommes de terre – *24€90*
(Rossini) + *3€*

Nos accompagnements du moment : Potatoes maison ou écrasé de pommes de terre.

Nos Burgers Gourmands

- **Le Burger Volcan**

Pain boulanger, steak haché 180g, tranche de lard, cheddar fondu, sauce barbecue, salade, tomate et oignon - *16€50*

- **Le Burger Auvergnat**

Pain boulanger, steak haché 180g, confit d'oignon, crème au bleu d'Auvergne, salade, tomate et oignon - *16€50*

- **Le Burger St Nectaire**

Pain boulanger, steak haché 180g, crème au Saint-Nectaire AOP, sauce burger maison, salade, tomate et oignon - *16€50*

- **Le Green Burger (Végétarien)**

Pain boulanger, galette de quinoa et légumes, crème au bleu ou au Saint-Nectaire, salade, tomate et oignon - *15€90*

- **Le Burger Rossini**

Pain boulanger, steak haché 180g, escalope de foie gras, confit d'oignon, salade, tomate et oignon - *20€90*

Tous nos burgers sont servis avec des potatoes faites maison.

Nos pains proviennent de la boulangerie « De la Fontaine, à Olby »

Notre Menu Enfant

- Nuggets de poulet ou Burger maison, accompagné de frites et salade

Coupe de glace, 2 boules – *9€90* (hors boisson)

Nos Desserts Maison

- Tiramisu poire chocolat – *7€50*
- Crème brûlée flambée – *7€50*
- Tarte tatin façon cocotte – *7€50*
- Café ou thé gourmand réalisation maison – *7€50*
- Assiette de fromages d’Auvergne – *6€50*
- Coupe glacée : 1 boule – *3€*
 - 2 boules – *4€50*
 - 3 boules – *6€50*

