

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

🏠 TERRINE DE CAMPAGNE D'Auvergne « MAISON »	7.90 €
SALADE ALÉSIA « TAILLE S » ..... Œuf bio, poulet pané, copeaux de Cantal, sauce Vercingétorix	9.90 €
📍 SALADE GAULOISE « TAILLE S » ..... Jambon cru d'Auvergne, tomates confites et son mini Gaperon du Lembron toasté, noix	9.90 €
🏠 TATAKI DU MOMENT ..... Sauce soja et gingembre, copeaux de parmesan	12.50 €
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE..... Sauce vierge citron, huile d'olive, beurre demi-sel, toast	13.50 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON LABORIE » ..... Jambon cru d'Auvergne, saucisse sèche d'Auvergne, terrine de camÃ pagne Maison, chorizo	14.50 €

## LES PLATS

🏠 PLAT DE LA SEMAINE .....	12.90 €
🌱 SUPRÊME DE VOLAILLE BIOLOGIQUE D'Auvergne	14.90 €
FISH AND CHIPS ..... Sauce fromage blanc, salade et Frites Maison	15.90 €
📍 BURGER AUVERGNAT ..... 16,90 € (1 steak) / 19,90 € (2 steaks) Cantal, St-Nectaire, tomate, steak(s) façon bouchère, bacon, cornic hons, oignons confits et Frites Maison	
🏠 PAVÉ DE SAUMON « PREMIUM » .....	18.90 €
📍 PIÈCE DU BOUCHER DE NOTRE RÉGION POËLÉE ....	22.90 €
🏠 TRUITE FARIO ..... Capre, pignon de pin, huile d'olive citronnée	19.90 €

## MAIS AUSSI

🌱 OMELETTE AUX ŒUFS BIO ..... Nature / Jambon blanc / Fines herbes / Fromage	12.90 €
🌱 LINGUINE BIO ..... Sauce au bleu : Bleu d'Auvergne et crème Sauce forestière : champignons et crème	12.50 €
📍 SALADE GAULOISE « TAILLE XL » ..... Jambon cru d'Auvergne, tomates confites et son mini Gaperon du Lembron toasté, noix	14.90 €
SALADE ALÉSIA « TAILLE XL » ..... Œuf dur bio, Poulet Pané, Copeaux de Cantal, sauce Vercingétorix	14.90 €
🌱 RISOTTO BIO CRÉMEUX AUX PETITS LÉGUMES .....	15.90 €
🌱 COQUILLETTE TRUFFÉE ..... Servie avec jambon blanc et Copeaux de Parmesan	13.50 €
📍 TRUFFADE DU GERGOVIE ..... Tome fraîche du Cantal, pommes de terre rissolées, ail, jambon sec d'Auvergne Maison « LABORIE » et sa salade	19.90 €

## LES DESSERTS

FROMAGE BLANC DE NORMANDIE ..... Nature / Coulis / Fines herbes / Miel / Sucre	6.90 €
🏠 SALADE DE FRUITS INFUSÉE AU THÉ MATCHA .....	7.50 €
🏠 CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR .....	7.90 €
🏠 MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR ..... Accompagné de sa boule de glace vanille	8.00 €
🏠 CAFÉ OU THÉ GOURMAND ..... Accompagné de ses mini-desserts	8.90 €
🏠 PANNA COTTA ..... Et coulis de Fruits	8.00 €
📍 ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION .....	9.90 € Accompagnée de salade et de noix
📍 COUPE DE GLACES ARTISANALES ..... 2 boules : 4.50 € / 3 boules : 5.90 € / 4 boules : 6.90 € Supplément chantilly maison : 2.00 €	

Tous nos plats sont servis avec une trilogie d'accompagnements (légumes & féculents). Cependant à votre demande, nous pouvons vous proposer des frites ou de la salade. LES DESSERTS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS (SERVIS MINUTE). Tous nos desserts sont élaborés à partir d'oeufs bio.

# FORMULES DÉJEUNER

## UNIQUEMENT LE MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ..... 24.90 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT ..... 19.90 €

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 🏠

**OU** SALADE ALÉSIA « TAILLE S »

**OU** SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

★★

PLAT DE LA SEMAINE 🏠

**OU** BURGER AUVERGNAT SIMPLE 📍

**OU** PAVÉ DE SAUMON PREMIUM 🌱🏠

**OU** SALADE ALÉSIA « TAILLE XL »

★★

MI-CUIT AU CHOCOLAT 🏠

**OU** SALADE DE FRUITS MAISON 🏠

**OU** PANNA COTTA 🏠

**OU** ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION 📍

**OU** CAFÉ OU THÉ GOURMAND 🏠

## MENU ENFANT

### « LE CÉSARION »

JUSQU'À 10 ANS

12.50 €

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

**OU** JAMBON BLANC

**OU** FILET DE POULET PANÉ

**OU** PAVÉ DE SAUMON PREMIUM 🏠

★★

FRITES MAISON 🏠

**OU** COQUILLETES BIO 🌱

**OU** LÉGUMES DU JOUR 🌱

★★

GLACE ARTISANALE 📍

**OU** COMPOTE

**OU** SALADE DE FRUITS MAISON 🏠

**OU** FROMAGE BLANC

★★

SIROP À L'EAU

**OU** JUS DE FRUITS

**OU** SODA

CHAQUE JOUR, LE CHEF LUCAS MIGGLIACCIO ET SON ÉQUIPE VOUS PRÉPARENT DES PLATS FRAIS ET FAITS MAISON, EN PRIVILÉGIANT LES PRODUCTEURS LOCAUX.

🏠 : Fait maison

🌱 : Bio

📍 : Local