

LA CARTE

GERGOVIE

LES ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON LABORIE » Jambon cru, saucisse sèche, terrine de campagne, chorizo Suggestion verre de vin : IGP PINOT NOIR « AUTHENTIQUE » (AUVERGNE - ROUGE)	7.00 €
SALADE GAULOISE Jambon cru, tomates confites et son mini gaperon du Lembron toasté Suggestion verre de vin : VIN DE PAYS – TERES ANTIQUE (PROVENCE-ROSÉ)	8.50 €
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	7.00 €

LES PLATS

BURGER AUVERGNAT Bleu d'Auvergne, cantal, tomate, oignon, steak façon bouchère (180g) Suggestion verre de vin : IGP PINOT NOIR « AUTHENTIQUE » (AUVERGNE - ROUGE)	14.00 €
PIÈCE DE BŒUF ** DE NOTRE RÉGION POÊLÉE ... Suggestion verre de vin : AOC 1ÈRE CÔTE DE BLAYE (BORDEAUX - ROUGE)	16.50 €
SUPRÊME DE POULET LABEL ROUGE « ALLIER VOLAILLES » Suggestion verre de vin : AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL (VAL DE LOIRE - ROUGE)	13.00 €
PAVÉ DE SAUMON « LABEL ROUGE » Suggestion verre de vin : AOC CÔTE DU RHÔNE LES ABEILLES (VALLÉE DU RHÔNE-BLANC)	13.00 €
PLAT DE LA SEMAINE	12.00 €

** Viandes de la région Auvergne- Rhône Alpes

** 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.

MAIS AUSSI

TRUFFADE DU GERSOIS Tome fraîche du Cantal, pommes de terre rissolées, ail, jambon sec de la « Maison Laborie » et sa salade Suggestion verre de vin : IGP PINOT NOIR « AUTHENTIQUE » (AUVERGNE-ROUGE)	14.00 €
OMELETTE AUX ŒUFS BIO DE LÉA Nature / Jambon / fines herbes	10.50 €
TAGLIATELLES FRAICHES Sauce au bleu : Bleu d'Auvergne et crème Bolognaise : sauce tomate et viande hachée Carbonara : crème, lardons fumés, champignons et jaune d'œuf bio	11.50 €

LES DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Et sa trilogie de mini-desserts	7.00 €
SALADE DE FRUITS MAISON	7.00 €
MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR Suggestion verre de vin : AOC BANYULS (VIN CUIT-ROUGE)	6.00 €
CRÈME BRULÉE..... A la vanille de Madagascar Suggestion verre de vin : AOC PACHERENC DU VIC-BILH (SUD-OUEST-BLANC)	6.00 €
ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION ... Suggestion verre de vin : IGP PINOT NOIR « AUTHENTIQUE » (AUVERGNE-ROUGE)	5.50 €
FROMAGE BLANC Nature / coulis / fines herbes	6.00 €

LES DESSERTS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS (SERVIS MINUTE)
**Tous nos desserts sont élaborés à partir d'œufs bio.

FORMULES DÉJEUNER

(UNIQUEMENT LE MIDI)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21.90€**

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT **16.90€**

PLANCHE DE CHARCUTERIE
OU SALADE GAULOISE
OU TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

★★

PLAT DE LA SEMAINE
OU BURGER AUVERGNAT
OU SUPRÊME DE POULET LABEL ROUGE
DE CHEZ «ALLIER VOLAILLES»
OU PAVÉ DE SAUMON
OU TAGLIATELLES FRAÎCHES

★★

MI-CUIT AU CHOCOLAT
OU SALADE DE FRUITS MAISON
OU CRÈME BRULÉE
OU ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE NOTRE RÉGION
OU CAFÉ OU THÉ GOURMAND

MENU ENFANT

« LE CÉSARION »

(JUSQU'À 10 ANS)

9.90€

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE
OU JAMBON BLANC
OU FILET DE POULET PANÉ
OU PAVÉ DE SAUMON

★★

FRITES **OU** TAGLIATELLES
OU LÉGUMES DU JOUR

★★

GLACE **OU** COMPOTE

★★

1 SIROP À L'EAU
OU JUS D'ORANGE **OU** COCA