

Tapas Chaudes

Crispy Chicken	8€
Calmars Infarinata	8€
Croquettes de jambon ibérique	8€
Chili cheese nuggets	8€
Cheddar donuts	8€
Sticks de mozzarella	8€
Nems au poulet	7€
Nems au légumes	6€
Éperlans frits	6€

Les Planches

Charcuterie (Jambon Serrano, Rosette, Chorizo, Salame Spianata, Terrine)	18€
Fromages (Camembert, Brie, Saint-Nectaire, Chèvre)	18€
Mixte (Assortiment de charcuteries et fromages)	20€
Tapas chauds à partager	24€

Menu Enfant 10€ jusqu'à 10 ans

Un Plat au choix

- o Steak haché & frites
- o Poulet pané & frites
- o Spaghetti Bolognaise

Une Boissons au choix

- o Sirop à l'eau
(Grenadine, pêche, menthe, citron, fraise)
- o Diabolo
(Grenadine, pêche, menthe, citron, fraise)
- o Un verre de jus
(orange, ananas, framboise)

Une boule de Glace au choix

(vanille, chocolat ou fraise)

Les Entrées Froides

Œuf mayonnaise	4,50€
Rillettes de porc	6€
Tomates & Mozzarella	7€

Les Entrées Chaudes

Soupe à l'oignon gratinée	8€
Escargots de Bourgogne x6	8€
Escargots de Bourgogne x12	14€
Moules gratinées au beurre d'escargot x6	9€
Moules gratinées au beurre d'escargot x12	16€
Camembert rôti au miel	8€
Nems au poulet	7€
Nems aux légumes	6€
Éperlans frits	6€

Formule Moule

Avec 1 bière (25cl) OU 1 verre de Blanc

Marinières

Échalotes, ail, persil,
beurre demi-sel, vin blanc

Roquefort

Échalotes, persil, vin blanc,
crème fraîche, roquefort, beurre demi-sel

Curry

Échalotes, vin blanc, curry,
crème fraîche liquide

Les Pâtes

Penne de poulet, crème et champignon	15€
Spaghetti bolognaise	14€
Penne aux légumes sautés	13€

Les Burgers

Classic burger	17€
Steak haché 180g, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce maison & frites	
Chicken burger	16€
Poulet pané, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce miel-moutarde & frites	
Fish burger	16€
Poisson pané, salade, sauce tartare & frites	
Végé burger	16€
Haché 100% végé, salade, tomates, oignons, sauce crème aux herbes & frites	
Burger du Cantal au St-Nectaire	18€
Fromage St-Nectaire, poitrine fumée, oignons confits, tomates, salade, sauce burger	

Les Desserts

Dessert du jour	6€
Panna cotta coulis de fruits rouges	5€
Mousse au chocolat	7€
Tiramisu	6€
Crème brûlée	6€
Café gourmand	8€
Cœur coulant chocolat, chantilly	7€
Cheesecake coulis de fruits rouges	6€

Les Glaces

Crèmes	
Vanille Intense	Éclats de Pistaches
Chocolat	Caramel au Beurre salé
Cœur de Fraise	Café pur Arabica

Sorbets

Citron Fondant	Douceur de Framboise
Fruit de la Passion	Melon du Soleil

Les Plats

Nos viandes rouges

Bavette	17€
Faux-filet	17€
Entrecôte XL	25€
Tartare de bœuf	16€

Nos viandes de volaille

Supême de poulet	16€
Sauce morilles à la Normande, purée maison	
Confit de canard	17€
Pommes de terre sautées à la persillade maison	
Escalope de poulet milanaise	16€
Spaghetti	

Nos poissons

Pavé de saumon	16€
Sauce du chef, riz basmati ou purée	
Dos de cabillaud	17€
Sauce huile-basilic, riz basmati ou purée	
Fish & chips	16€

Notre Quiche

Quiche maison au chèvre épinard	14€
Légumes mixtes, chèvre & salade	

Les Salades

Salade César	15€
Salade du Puy-de-Dôme	17€
Toasts de pain de campagne au St-Nectaire, avec ou sans poirtine fumée, pomme de terre sautées, tomates, oeuf dur	
Salade Bergère	16€
Toasts de pain de campagne au chèvre et miel, tomates, avec ou sans chiffonnade de jambon de pays, oeuf dur	