BIÈRES À LA PRESSION

		25cl	50cl
Budweiser		3.50€	6.50€
Leffe	BLONDE	4,00€	7,50€
	ROUGE	4.40€	8,10€
Hoegaarden		4.50€	8,30€

	25cl	50cl
Tripel Karmeliet	4.80€	8,90€
Monaco	3,80€	7,20€
Panaché	3,50€	6,50€
Picon	4,00€	7,50€

À PARTAGER ou pas...

PLANCHES

ASSIETTE DE SAUCISSON 7€

PETITE COCHONNE 15€
Rosette, Jambon blanc, Jambon de pays, Terrine, Pâté en croute, cornichons

LA GROSSE COCHONNE 25€
Rosette, Jambon blanc, Jambon de pays, Terrine, Pâté en croute, cornichons

PLANCHE FROMAGE 25€
Fromages affinés: Saint Nectaire, Cantal, Bleu D'Auvergne, Camembert, Confiture de griotte

PLANCHE MIXTE 28€
Un mixte des planches fromage et charcuterie

Pour commencer

L'OS A MOELLE toasts de pains grillés 9.50€

L'OEUF MAYO œufs du Cantal, élevés en plein air, mayonnaise à la ciboulette maison 7.50€

ESCARGOTS EN PERSILLADE 6 escargots de Bourgogne gratiné au four, beurre maître d'hôtel 12.00€

SOUPE DU MOMENT choix de légumes frais du marché 8.50€

SALADES

Cobb
Mélange de salades, bleu d'Auvergne, poulet croustillant, poitrine fumée, avocat, tomate cerise, sauce au bleu et vinaigrette
18.90€

Bergère
Mélange de salades, magret de canard fumé, haricot vert, toast de chèvre et miel, tomates cerises et noix
18.90€

César
Salade romaine, tenders de poulet, tomates, parmesan, croutons, œuf dur, poitrine fumée et sauce César
18.90€

Menu p'tit loup

PLAT + BOISSON + DESSERT
11€
jusqu'à 12 ans

Plat au choix :
Steak Haché 150gr frites **ou** Filet de poulet pané frites **ou** Fish and Chip
Boisson au choix : Diabolo **ou** Sirop à l'eau **ou** jus de fruits
Dessert au choix : 1 Boule de Glace **ou** Crêpe **ou** Gaufre

Origine de nos viandes : France et UE / La cuisson des viandes peut faire varier le poids de + ou - 10%. Prix nets - Service compris

PLATS

NOS PLATS DU JOUR

CROQUE-MONSIEUR
pain de campagne boulanger, jambon blanc, béchamel, cantal râpé, frites cajun et salade verte **14,90€**

RISOTTO DE COQUILLETTES façon carbonara
poitrine fumée artisanale, Parmigiano Regianno AOP, jaune d'œuf **15.90€**

PULLED PORK
épaule de cochon cuisson 8h, sauce BBQ, réduction de vin rouge, miel et romarin, gnocchis croustillants en persillade **18.90€**

BB, BIG BURGER
steak haché charolais, sauce saint-nectaire, poitrine fumée grillée, salade, tomates, frites cajun et salade verte **17.90€**
BBB, BIG BOSS BURGER, DOUBLE STEAK HACHÉ **+ 4.00€**

COT-COT BURGER
tenders de poulet, sauce cheddar, poitrine fumée grillée, salade, tomates, frites cajun et salade verte **17.90€**

PIÈCE DU BOUCHER sélection de bœuf race française (selon arrivage, voir ardoise)

BELLE ENTRECÔTE de 300g race française, frites cajun, salade verte **26.90€**

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS coupé au couteau, assaisonné par nos soins, frites cajun et salade verte **18.90€**

FILET DE BAR
huile d'olive citronnée, risotto safran et parmesan **19.90€**

FISH&CHIPS
sauce tartare maison frites cajun et salade verte **17.90€**

LA TRUFFADE DE NOTRE CANTAL
jambon cru d'Auvergne et salade verte **18.90€**

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL pommes grenailles et salade verte **18.90€**

Supplément Charcuterie **+ 3.00€**

Pour finir...

Assiette de 3 fromages
sélection de fromages régional **9.90€**

Mousse au chocolat **6.90€**

Crème brulée **7.00€**

Tiramisu au café **7.00€**

Riz au lait à la vanille bourbon
caramel beurre salé
et boule de glace vanille **7.50€**

Café gourmand
assortiments de mini-desserts **7.50€**

Tarte du moment **8.50€**

Dessert du moment
faisons confiance au Chef, voir ardoise

GLACES & SORBETS

2 BOULES DE GLACE au choix **5.50€**

3 BOULES DE GLACE au choix **6.50€**

Parfums Crèmes Glacées :
Chocolat, Vanille, Café, Noix de Coco, Pistache, Caramel

Parfums Sorbets :
Citron, Mangue, Framboise, Fraise, Cassis

Supplément Chantilly **1.00€**