

Carte du Mercredi

SALADES et Entrées Chaudes *

Terrine « maison » 5,90 €
Home made pate

Salade aux trois fromages 5,70 €
Cantal, St- Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne
Plate of salad with 3 cheeses from Auvergne

Salade complète (Big salad) 7,50 €
Salade, carotte, tomate, œuf dur, jambon sec, cantal, croûtons
Salad, carrot, tomato, hard-boiled egg, raw ham, cantal cheese, bread cubes

* Tranche de Pounti « maison » 7,50 €
*Des feuilles de blettes, du lard, des pruneaux font parti de ce plat
typiquement cantalien servi avec une salade à l'huile de noix*
Home made cake with spinach beet, bacon and prunes

*Croustillant de chèvre frais sur lit de salade 8,50 €
Hot goat cheese and flaky pastry, sala7

Assiette de Charcuteries d'Auvergne 7,50 €
Terrine « maison » saucisson et jambon sec d'Auvergne
Assortment of pork meat



FROMAGES

Assiettes de 3 fromages d'Auvergne 4,00 €
cantal, St-Nectaire fermier, bleu d'Auvergne
Plate of 3 cheeses from auvergne

Fromage blanc en faisselle 4,00 €
« LA TOURETTE » issu de l'Agriculture Biologique
Cream cheese from Biological farming



PLATS UNIQUES faits « Maison »

Truffade 15,00 €

*Pommes de terre, Cantal, persillade,
Crème fraîche, jambon cru, salade verte à l'huile de noix*
Potatoes, Cantal cheese, parsley, 2 sliced raw ham, salad with walnut oil

Potée Auvergnate 18,00 €

*Poitrine de porc et plat de côte ½ sel,
Chou blanc, carottes, céleris, navets, chou-rave, pommes de terre*
Thick soup with meat porc and leek, potatoes, carrots, turnip



DESSERTS « Maison »

Crème caramel à l'ancienne 5,00 €

Tarte aux fruits de saison 5,00 €

Tiramisu aux fruits rouges 7,00 €
Mascarpone, red fruits and biscuits

Salade de fruits frais (pamplemousse, orange, ananas) 5,00 €

GLACES CARTE D'OR

Coupe deux parfums au choix 5,00 €

Coupe poire belle Hélène 7,00 €

