

# CARTE DU RESTAURANT




**MENU DU  
JOUR**  
DU LUNDI AU VENDREDI  
MIDI  
18€

ENTRÉE  
PLAT  
FROMAGES  
DESSERT  
VIN  
CAFÉ

## APÉRITIFS À PARTAGER

SAUCISSON ENTIER	.....	6€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	.....	10€
Saucisson sec, jambon cru, pâté de campagne, filet mignon de porc		
 PLANCHE DE FROMAGES	.....	10€
Cantal entre deux, Salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre		
PLANCHE MONTGRALTOUNE	.....	15€
Charcuteries et fromages		
 PLANCHE DU SOLEIL	.....	13€
Légumes croquants et tartina de moment		

## ENTRÉES

 GASPACHO	.....	8€
Tomates, concombres, oignons crispy et basilic		
POUNTI SNACKÉ	.....	8€
Spécialité à base de blettes, viande de porc et pruneaux		
 FEUILLETÉ AU ST NECTAIRE	.....	10€
 SALADE À TON GOÛT	• 3 ÉLÉMENTS .....	8€
	• 5 ÉLÉMENTS .....	12€
	• 7 ÉLÉMENTS .....	16€

Au choix : Dés de bleu d'Auvergne - Copeaux de Cantal - Toast de chèvre - Toast de St Nectaire - Jambon cru - Filet de poulet pané maison - Thon émietté - Œuf dur - Concombres - Tomates cerises - Tomates séchées - Oignons crispy - Croûtons à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

 Tous nos plats sont faits maison



 Les plats annotés de cette feuille sont sans viande

## MENU PITCHOUNE

11€

SIROP AU CHOIX  
NUGGETS MAISON OU  
JAMBON BLANC  
PDT GRENAILLES OU  
LÉGUMES  
1 BOULE DE GLACE AU  
CHOIX

### PLATS

TRUFFADE		• SALADE VERTE	.....	12€
		• JAMBON CRU	.....	14€
		• SAUCISSE DE PORC	.....	16€
LE CROQUE-MONSIEUR DE L'AUBERGE			.....	14€
Monté sur 3 étages, jambon blanc, crème de Salers, gratiné au Cantal				
ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE, SAUCE TARTARE ET POMMES DE TERRE GRENAILLES PERSILLÉES			.....	17€
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU BLEU ET FRITES MAISON			.....	19€
 FILET DE TRUITE, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES RÔTIS AU FOUR			.....	21€

### DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES			.....	6€
Cantal ou Salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne				
FROMAGE BLANC ET COULIS MYRTILLES			.....	5€
MOUSSE AU CHOCOLAT			.....	6€
Chocolat 49,5%, noisettes caramélisées et fleur de sel de Guérande				
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS			.....	6€
Fruits de saison				
TARTE AUX MYRTILLES			.....	7€
CAFÉ GOURMAND			.....	9€
Déclinaison de nos desserts en mignardises				
DIGESTIF GOURMAND			.....	12€
Déclinaison de nos desserts en mignardises et digestif au choix				
GLACES ARTISANALES	• 1 BOULE		.....	2.50€
	• 2 BOULES		.....	4.50€
	• 3 BOULES		.....	6.50€

**Glace** : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum raisin, pistache, coco, menthe-chocolat, barre choco-nuts, crème brûlée et yaourt bulgare

**Sorbet** : fraise, framboise, citron, pêche blanche jasmin et orange carotte gingembre