

MENU ENFANT 11,00 €

Steak haché ou Poulet pané
avec Frites ou Légumes

1 Boule de glace ou 1 compote

LES ASSIETTES « BRASSERIE »

(Servi du Mercredi Soir au Dimanche Midi)

- Assiette Paysanne: 18,00 €

Assortiment de charcuteries et fromages locaux accompagné de salade

- La Salade Lozérienne : 15,00 €

Salade, Tomates, Noix, Croûtons, Jambon cru, Dés de Bleu

- La Salade Végétarienne : 15,00 €

Salade, Tomates, Œuf et Légumes du moment

- La Salade « César »: 16,50 €

*Salade, Tomates, Œuf, Croûtons, Copeaux de parmesan,
Tranches de poulet pané et « sauce césar » maison*

- Le Saint-Nectaire rôti : 19,50 €

*Cassolette de Saint-Nectaire gratinée, servie avec de la charcuterie,
salade verte et frites*

- La Pièce du Boucher en 200g – Frites fraîches : 19,50 €

*Belle pièce de Bœuf poêlée servie avec des frites fraîches
et son pot de sauce au poivre*

LA CARTE

(Servi du Mercredi Soir au Dimanche Midi)

ENTRÉES 13,00 €

La Campagnarde

Salade blonde de la Planéze, au magret de canard séché maison et pieds de porcs panés

La Tourte

Tourte feuilletée aux escargots et champignons, salade d'herbes et coulis vert

La Truite Rose

En tartare la truite rose assaisonnée, avec une petite salade de choux fleurs et croustillants d'écrevisses

PLATS 19,50 €

Le Canard

Tranches de magret de canard poêlées et sauce maison au poivre vert

Le Veau

Composition autour du veau, effiloché de viande confite et escalope de ris snackée

La Lotte

Médailon de lotte, croûte au chorizo et son coulis de poivrons

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

DESSERTS 9,00 €

Les Fromages

Assortiment de fromages régionaux au choix servi au chariot.

Le Chou

Chou pâtissier, fourré à la crème de pistache et son cœur surprise

L'Ananas

Pièce d'ananas poché puis rôti, tuile dentelle caramélisée et glace noix de coco

La Gourmande

Assiette garnie de différentes petites gourmandises du pâtissier

Glace au choix : 2,80 € la boule - 0,50 € supplément chantilly

<u>Crèmes glacées</u>	<u>Sorbets</u>
Vanille - Chocolat - Café - Pistache Noix de Coco - Rhum/Raisin	Citron - Fraise - Framboise Cassis - Mangue - Violette

LE MENU PLAISIR

(Servi du Mercredi soir au Dimanche Midi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 35,00 €

« Mise en bouche »

Une entrée au choix dans « La Carte »

Un plat au choix dans « La Carte »

Un dessert au choix dans « La Carte »

LE MENU TERROIR

(Servi du Lundi au Vendredi uniquement)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 21,00 €

Les « tartinades » maison

ou Tête de veau Vinaigrette et sa salade

ou Suggestion du jour

Travers de porc caramélisé miel et épices – Frites fraîches

ou Pièce de Bœuf (160g) – Frites fraîches (+4,00 €)

ou Suggestion du jour

Le « Cèpes de Margeride »

ou Suggestion du jour

Toutes nos viandes sont d'origine France
et nos plats sont tous cuisinés ici par nos équipes

APÉRITIFS

Kir maison 3,00 €

Cassis, pêche, mûre, châtaigne, pêche-châtaigne ou pomme-châtaigne

Anisé 3,00 €

Ricard, Casanis ou 51

Martini 3,50 €

Rouge ou Blanc

Whisky Ordinaire - 2 cl - 3,80 €

Clan Campbell - 4 cl - 7,00 €

Muscat ou Porto 3,50 €

Gentianes 3,80 €

Suze, Salers ou

Gentiane Artisanale

Whisky Supérieur - 2 cl - 4,80 €

Dun Mhor ou Mason's - 4 cl - 9,00 €

Bière Blonde « Licorne »

- Galopin 2,60 €

- Demi 3,50 €

- Pinte 6,80 €

Bière Black « Licorne »

- Galopin 3,30 €

- Demi 4,80 €

- Pinte 9,00 €

Bière Artisanale en bouteille 4,80 €

- « L'Antidote » Bière Ambrée (à la Gentiane et châtaigne)

- « La Planète » Bière Blonde (à la Lentille de la Planète)

- « Lulu La Sucrée » Bière Blanche (à la framboise)

- « La Druide » Bière Blanche (à la verveine)

Bière Blonde en bouteille Heineken - 25cl 3,50 €

« Américano » 6,00 €

Martini, Campari et eau gazeuse

« Tutty frutty » 7,80 €

Cocktail au jus d'orange, citron carotte, poire et rhum

SOFTS

Sirops 2,20 €

Cassis, Cerise, Citron jaune, Citron acide, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mure, Orange, Orgeat, Pamplemousse, Pêche ou Pomme

Diabolo 2,80 €

Sirop au choix et limonade

Bière Artisanale sans alcool en bouteille 4,80 €

- « C'est pas Banal » Blonde 0° (aux céréales)

Sodas – 25cl 3,50 €

Orangina ou Ice-tea

Sodas – 33cl 4,00 €

Coca Cola

Jus de fruits – 20cl 3,30 €

Orange, pomme, fraise, abricot, ananas, poire, ACE ou tomate

Cocktail de fruits sans alcool 5,00 €

Mélange de jus de fruits, trait de sirop de fraise