

Cuisine Auvergnate généreuse et faite maison

Entrées :

- Ballotine de foie gras mi-cuit accompagner d'un chutney d'oignons rouges et sa brioche boulangère. 18 euros

- Oeuf mollet, crème aux champignons, jambon croustillant.
9.90 euros

- Notre salade auvergnate (salade, tomate, croutons maison, poulet crispy maison, oeuf mollet et tranche de Cantal)

Petite : 11 euros Grande : 18 euros

À partager :

- Planche de charcuterie et fromages d'Auvergne

Petite : 16 euros Grande 30 euros

Notre menu Auvergnat à 28,50 euros

plat + dessert.

Plats :

- Saint Nectaire fondu au four, accompagné de jambon cru affiné 9 mois, rosette d'Auvergne, pommes de terre grenailles et salade.

Ou

- Truffade maison, accompagné de jambon cru affiné 9 mois, rosette d'Auvergne et salade.

- Desserts :

- Crumble au fruit de saison

Ou

- Crème brûlée parfum du moment

Ou

- Coupe de glace à l'italienne parfum du moment

Ou

- Café gourmand (+ 2 euros)

Nos plats

- Truffade maison, accompagné de jambon cru affiné 9 mois, rosette d'Auvergne et salade. 21 euros

- Saint Nectaire fondu au four, accompagné de jambon cru affiné 9 mois, rosette d'Auvergne, pommes de terre grenailles et salade.
21 euros

- Burger Volcan, pain bun, poulet crispy maison, sauce maison, salade, tomate, confit d'oignons et tranche de Cantal. 18,50 euros

- Filet de truite à l'ail des ours, accompagné de pommes de terre grenailles. 25 euros

- Filet mignon de porc crème aux champignons, accompagné de frites maison. 20 euros

Nos desserts :

- Crumble au fruit de saison. 8 euros
- Crème brûlée parfum du moment. 8 euros
- Coupe de glace à l'italienne parfum du moment. 8 euros
- Café gourmand. 10 euros

Notre menu enfant : 13 euros hors boisson

- Filet de poulet crispy, frites maison.

Ou

- Demi filet de truite, frites maison

Dessert :

- Glace à l'italienne

Ou

- Crumble au fruit de saison