



NOTRE CARTE

Nos entrées :

Salade verte -----	4,00 €
Assortiment de crudités -----	7,00 €
Jambon d'Auvergne 12 mois d'affinage "Maison Laborie", Parlan-----	8,00 €
Pâté aux cèpes -----	8,00 €
Saucisson Sec "Maison Lacoste" Salers -----	9,00 €
Pounti aux Pruneaux -----	8,00 €
Terrine de truite faite avec des truites de la "Pisciculture de Romanange", vallée du Mars)-----	9,00 €
Panure de pieds de porcs au foie gras et son nid de salade -----	12,00 €
Assiette de Charcuterie Auvergnate (pâté aux cèpes, jambon et saucisson) -----	12,00 €
Foie gras et sa compotée d'oignons, lit de salade -----	18,50 €

Nos viandes :

Joues de porc confites -----	13,80 €
Saucisse d'Auvergne "Maison Lacoste", Salers -----	14,00 €
Liogue "Maison Laborie", Parlan, haricots de Soissons AOP -----	16,00 €

Émincé de bœuf Salers* au Bleu d'Auvergne AOP -----	17,50 €
<i>*(Viande Salers, si rupture exceptionnelle: bœuf de montagnes élevé dans notre région)</i>	
Suprêmes de volaille aux girolles -----	18,50 €
Entrecôte de Salers* grillée (environ 280g) -----	25,00 €
<i>*(Viande Salers, si rupture exceptionnelle: bœuf de montagnes élevé dans notre région)</i>	
*Supplément sauce au Bleu d'Auvergne AOP -----	2,00 €

Notre poisson de région :

Truite meunière du Mars «Pisciculture de Romanange» , vallée du Mars-----	13,00 €
---	----------------

*Tout nos viandes ou notre truite sont accompagnés de Truffade
ou d'assortiment de légumes du jour*