

CARTE DU RESTAURANT

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

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
CAFÉ

APÉRITIFS À PARTAGER

SAUCISSON ENTIER	5€
<i>A couper, comme à la maison</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	10€
<i>Saucisson sec, jambon cru, pâté de campagne, lingo de boeuf salers séché</i>	
 PLANCHE DE FROMAGES	10€
<i>Cantal entre deux, Salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre</i>	
BOÎTE CHAUDE DE ST NECTAIRE	14€
<i>Saint Nectaire fondu, charcuteries, mouillettes frottées à l'ail</i>	

ENTRÉES

POTAGE DE MÉMÉ	8€
<i>Légumes de saison, croûtons beurrés et ailés, lard grillé</i>	
 FLAN AUX BLETTES ET MOUTARDE A L'ANCIENNE	8€
SALADE MONGRALTOUNE	10€
<i>Salade verte, toast de st nectaire, copeaux de cantal, jambon cru, tomates séchées, oignons crispy</i>	

PLATS

 TRUFFADE ET SALADE VERTE	12€
TRUFFADE ET JAMBON CRU	14€
TRUFFADE ET SA SAUCISSE FRAÎCHE	16€
LE CROQUE MONSIEUR DE L'AUBERGE	14€
<i>Monté sur 3 étages, jambon blanc, crème de salers et gratiné au Cantal</i>	
PLAT RETOUR EN ENFANCE	16€
<i>Selon les envies du chef et les arrivages</i>	
CHOU FARCI ET SON ECRASÉ DE POMME DE TERRE	17€
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU BLEU ET FRITES MAISON	19€

DESSERTS

FROMAGE BLANC ET MYRTILLE	5€
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6€
CRÈME BRÛLÉE	6€
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6€
<i>Noisettes caramélisées et fleurs de sel de Guérande</i>	
CAFÉ GOURMAND	9€
DIGESTIF GOURMAND	12€

GLACES ARTISANALES

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, barre choco nuts, pistache, coco, rhum raisin, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet citron, sorbet pêche blanche et jasmin.

MENU DES PITCHOUNES

SIROP AU CHOIX
FILET DE POULET PANÉ MAISON OU OEUF AU PLAT
FRITES MAISON OU SALADE VERTE
UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

11€

• 1 BOULE	2.50€
• 2 BOULES	4.50€
• 3 BOULES	6.50€

 les plats annotés de cette feuille sont sans viande