

Bol de salade, tomate 3.50 €

Salade vellave : tomate , lentilles du Puy 8.50 €

Pomme frite 4.00 €

Menu des Quatre Vents 25 €

entrée, plat, dessert



Formule La Traverse 21 €

entrée/plat ou plat/dessert

Salade de chèvre chaud

Assiette de charcuterie de Pays

Tartare de truite marinée et lentilles du Puy

\*\*\*\*\*

Faux Filet ( bœuf de Haute-Loire )

Caillette au chou, sarrassou

Filet de truite saumonée au thym

\*\*\*\*\*

Dessert ou fromage au choix, ou

Glace 2 boules, chantilly maison

## Les Grandes Salades

Chèvre chaud aux lardons 14 €

Fraiche du Velay lentilles vertes du Puy,

truite marinée, crème ciboulette, agrumes 18.50 €

Randonneur jambon de Pays, pomme de terre,  
reblochon fondu 17 €

## Menu Enfant 12.50€

Steak haché ou nuggets de poulet  
ou jambon cuit au foin

Pommes frites

1 boule de glace + le p'ti sirop



## Les Plats et Viandes grillées

Faux filet (bœuf de Haute-Loire) 17 €

Entrecôte ( bœuf de Haute Loire)

au beurre maitre d'hôtel 23 €

De Février à Juin nous vous  
proposons le bœuf Fin Gras  
du Mézenc

Filet de truite saumonée à l'huile  
d'olive et au thym 16 €

Pavé de bœuf sauce aux cèpes 24 €

Caillette au chou, sarrassou pomme  
frite ,salade 15.00 €

## Spécialités régionales

Jambon de Haute-Loire cuit au foin,  
sauce au bleu du Mézenc pomme vapeur  
salade 16.50€



Croute gratinée 12.50 €

Pain, jambon sec de pays, reblochon et salade composée.

Tartiflette 15.00 €

Au reblochon AOP, salade composée.

## Les spécialités de montagne



### Fondue Auvergnate

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du Mézenc



Servie avec pomme de terre et salade

Minimum 2 personnes, Prix par personne

Aux trois fromages : 17 €    Aux cèpes : 19 €  
du Mézenc ( avec charcuterie de Pays ) : 26 €



Charcuterie 12 €

Fromage 12 €

### Le coin des Planches

Du Berger charcuterie et fromage 14 €

La Planch'Apero à partager 6.50 €/part

## La reblochonnade sous la braise



Faites fondre vous-même le reblochon sous la braise.  
Un petit gout de braisé qui fait la différence!

½ reblochon AOP, pommes de terre vapeur,  
charcuterie de Pays et salade verte

(minimum 2 personnes, prix par personne)

26.00 €/personne

Supplément ½ reblochon : 6.00 €

### Les desserts 6.50 €

Tarte aux myrtilles, chantilly maison

Crème brûlée châtaigne ou verveine

Tiramisu aux framboises

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille

Moelleux chocolat marron, glace vanille

### Les Coupes Glacées 9.50 €

Mézenc : vanille, marron, verveine, coulis

Vellave : vanille, verveine, liqueur de verveine

Fraicheur : citron, framboise, passion, coulis

Dame des neiges : vanille, chocolat chaud, chantilly

Ardéchoise : vanille, marron, crème de marron

Trio de profiteroles 9.50 €

Sauce chocolat, chantilly