

Menu des Quatre Vents



27 €

entrée, plat, dessert

Formule entrée+plat ou plat+dessert 24 €

Formule entrée+dessert 18 €

(Sauf dimanche midi et jours fériés)

Salade de chèvre chaud

Assiette de charcuterie de Pays

Tartare de truite marinée et lentilles du Puy

Faux Filet (bœuf de Haute-Loire)

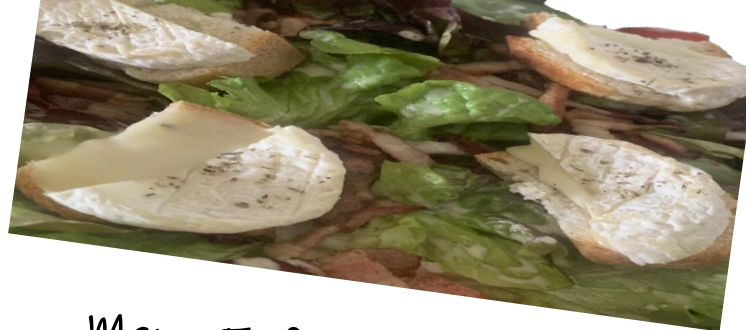
Caillette au chou, sarrassou

Filet de truite saumonée au thym

Supplément fromage au choix 4 €

Dessert (à choisir dans l'encart nos desserts)
ou glace 2 boules

Supplément 2.50 € pour Coupe glacée



Menu Enfant 12.50€

Steak haché ou nuggets de poulet / frites

Ou Penne à la bolognaise

1 boule de glace + le p'ti sirop

Nos plats à la carte

Faux filet (bœuf de Haute-Loire) 19 €

Entrecôte (bœuf de Haute-Loire)

au beurre maître d'hôtel 24 €



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 20 €

Tajine d'agneau de Hte-Loire aux
légumes de saison et penne au basilic
19 €

Les Grandes Salades

Chèvre chaud aux lardons 16 €

Fraiche du Velay lentilles vertes du Puy,
truite marinée, crème ciboulette, agrumes 21.00 €

Ardéchoise pomme de terre, caillette tranchée,
fromage blanc assaisonné, chiffonnade de
jambon de Pays 19 €



Spécialités régionales

Jambon de Haute-Loire cuit au foin, sauce au bleu du Mézenc, pommes vapeurs 17 €



Fondue Auvergnate

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du Mézenc

Servie avec pomme de terre, salade

et charcuterie de Pays

Minimum 2 personnes, Prix par personne : 26 €



La Planche de Charcuterie locale

14 €

Le coin des planches

Planche du Berger charcuterie et fromage

17 €

La Planch'Apero à partager 7.00 €/part

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 sauce chocolat, chantilly

Assiette de fromage sec 7€

Faisselle crème ou coulis de fruit 4.50 €

-----Le supplément couvert est de 5 €-----

Nos Desserts Maison



7.00 €

Tarte aux myrtilles, chantilly maison

Crème brûlée châtaigne ou verveine

Tiramisu aux fraises Les perles du Velay

Moelleux chocolat marron, glace vanille et coulis de fruits

Sous réserve de disponibilité


Glaces de fabrication artisanales

2 boules 6.50 €

3 boules 8.00 €

Servies avec chantilly maison

Notre Carte des Vins

Les vins de table :	« Bois gourmand »	
	Rouge : cabernet sauvignon ;	le verre 12 cl : 4.50 €
	Blanc : sauvignon	le pichet 25 cl : 7.00 €
	Rosé : gris de cabernet grenache	le pichet 50 cl : 13.00 €
Les vins d'Auvergne :		
❖ Cote d'Auvergne rouge AOC « Chateaugay Goigoux »		75 cl : 21.00 €
		37.5 cl : 16.50 €
❖ L'Exclu « vieux gamay »		75 cl : 25.00 €
❖ Envie en Rose AOC « La Tour de Pierre » rosé		75 cl 21.00 €
❖ Nuit Blanche AOC « Les Détours de Pierre » blanc		75 cl : 21.00 €
Les vins d'Ardèche IGP :		
	« Terre de Chêne » 	75cl : 27.00 €
		50cl : 23.00 €
	« Terre de Châtaignier, Chatus»	75 cl : 27.00 €
	« Terre d'Eglantier, Viognier »	75cl : 27.00 €
Les Cotes du Rhône AOC :		
❖ Cote du Rhône rouge « Prieurs de St Julien »		75 cl : 21.00 €
		37.5 cl : 17.00 €
❖ Cote du Rhône Ortas tradition rouge « Rasteau Prestige »		50 cl : 25.00 €
		75 cl : 39.00 €
❖ Croze Hermitage rouge « Mucyn »		75 cl : 39.00 €
		37.5 cl : 27.50 €
Les vins du Languedoc Roussillon IGP :		
❖ Vin blanc des Pays d'Oc « Chardonnay »		75cl :25.00 €
❖ Vin rosé des pays d'Oc « Gris Blanc »		75 cl : 26.00 €
Les Bordeaux « entre deux mers » :		
❖ Le petit Courselle rouge « Les copains »		75 cl : 24.00 €
❖ Le petit Courselle blanc « Les copines »		75 cl : 24.00 €
Le champagne :		
❖ Haton et Filles, brut, solo de Meunier		75 cl : 50.00 €