

En semaine

le midi , du lundi au samedi

Service à partir de 12h

Menu Enfant 13 €

Jambon ou nuggets de
poulet

frites, gratin de légumes
+ dessert

Buffet d'entrée

(charcuteries de Pays, salade de lentilles du Puy, Pomme de terre au Bleu du
Mézenc, crudités, ...)

Ou **Notre velouté du moment**

Plat du jour (voir ardoise)

Ou

Faux Filet de bœuf sauce poivre pomme frite et gratin de légumes

(Viande origine France, région Mézenc, Fin Gras en saison)

Dessert au choix

(tarte aux myrtilles, crème brûlée, moelleux au chocolat marron, dessert du moment,)

Formule Express : Plat uniquement: 15 €

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 19 €

Formule Complète : Buffet d'entrée + Plat + dessert : 22 €

Fondue Auvergnate

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du
Mézenc

Servis avec pomme de terre + buffet
d'entrée avec charcuteries

26 € par personne, minimum de 2 personnes

Tartiflette au
reblochon AOP +
Salade verte

16 €

Le dimanche midi

et jour férié

Service à partir de 12h

Menu Enfant 13 €

Jambon ou nuggets de
poulet

frites, gratin de légumes
+ dessert

Notre Menu

Entrée du terroir

Charcuterie et chèvre chaud en duo

Contrefilet de bœuf au poivre

(Viande origine France, région Mézenc, Fin Gras en saison)

Ou

Filet de truite saumonée

Pomme persillées et gratin de légumes

Dessert au choix

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 24 €

Entrée + Plat + dessert : 28 €

Fondue Auvergnate

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du
Mézenc

Servis avec pomme de terre + assiette de
charcuteries

26 € par personne, minimum de 2 personnes

Tartiflette au

reblochon AOP + Salade
verte

16 €

Le Soir

Proposé les soirs d'ouverture du restaurant
Service à partir de 18h45

Menu Enfant 13 €

Jambon ou nuggets de
poulet
frites, gratin de légumes
+ dessert

Fondue Auvergnate

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du Mézenc
Ou

Reblochonade sous la braise

Servis avec pomme de terre
+ buffet d'entrée avec charcuteries

26 € par personne, minimum de 2 personnes

Tartiflette au

reblochon AOP

+ Salade verte

16 €

Desserts maison 5.00 €

Tarte aux myrtilles

Crème brûlée

Moelleux chocolat marron

Dessert du moment