

bar brasserie

1<sup>e</sup> 50



## Terroir et traditions



### Côté terroir

- \* **TERRINE DE CAMPAGNE**   10,50€  
*Tranche de terrine de campagne maison et toast de pain grillé*  
*Farmhouse pâté and grilled toast*
- \* **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 14,00€  
*Jambon de pays, jambon blanc, rosette*  
*Country ham, white ham, rosette*
- PLANCHE DE DÉGUSTATION DU TERROIR**  20,00€  
*Jambon cru d'Auvergne, rosette, terrine de campagne maison, pounti, bleu, cantal, st Nectaire*  
*Raw ham, salami, farmhouse pâté, rillettes, pounti, blue, cantal, st Nectaire*

## Les salades

- \* **SALADE VERTE**   5,50€  
*Salad*
- \* **LA VEGÉ**  9,00€  
*Salade, légumes du moment, Saint-Nectaire fermier*  
*Salad, vegetables of the moment, Saint-Nectaire fermier*
- \* **LA CHÈVRE CHAUD**  14,00€  
*Salade verte, chèvre, miel, tomates, coppa, oignon rouge, thym, ail*  
*Green salad, goat cheese, honey, tomatoes, coppa, red onion, thyme, garlic*
- \* **LA CAESAR**  15,00€  
*Salade verte, filet de poulet grillé, tomates cerises, copeaux de Cantal, sauce caesar*  
*Salad, grilled chicken fillet, tomatoes, Cantal, caesar sauce*
- \* **TOMATE MOZZA BUFALA**  16,00€  
*Tomate, bufala, jambon d'auvergne, tuile de cantal, salade*  
*Tomato, bufala cheese, Auvergne ham, Cantal cheese, salad*

\* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION  
*included in half-board*

bar brasserie

1<sup>e</sup> 50

## Les burgers

- \*LE CLASSIQUE ☺ 16,00€  
*Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, oignons confits, tomate, cheddar, salade.*  
*Artisanal burger bun, butchered steak, pickled onions, tomato, cheddar, salad.*
- \*AUVERGNAT ☺ 17,00€  
*Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, Saint-Nectaire, salade, tomates, mayonnaise.*  
*Artisanal burger bread, french butcher's steak, Saint-Nectaire, salad, tomatoes, Mayonnaise*
- \*LE VÉGÉTARIEN ☺ 17,50€  
*Pain burger artisanal, tomate, oignons confits, steak végétarien, fromage de chèvre.*  
*Artisanal burger bun, tomato, pickled onions, veggie steak, goat cheese.*
- \*LE 50 ☺ 18,00€  
*Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, sauce au bleu, chips de jambon d'Auvergne, oignons confits.*  
*Artisanal burger bread, butcher-style minced steak, blue cheese sauce, Auvergne ham chips, candied onions.*

*Les burgers sont servis avec une viande à point, accompagnés de frites et de salade.*  
*Burgers are served with medium rare meat, fries and salad.*

## Les traditions

- TRUFFADE ☺ 🍷 18,50€  
*Pommes de terre poêlées, tome fraîche, cantal, ail et jambon cru d'Auvergne, salade.*  
*Seared potatoes, fresh tome, cantal, garlic and raw ham from Auvergne, salad.*
- FONDUE DE SAINT-NECTAIRE ☺ 🍷 19,00€  
*St-Nectaire fondu, jambon cru d'Auvergne IGP, rosette, pommes de terre, salade.*  
*Melted St-Nectaire, raw ham from Auvergne, rosette, potatoes, salad.*

## Les plats

- \*TAGLIATELLES POULET PESTO MAISON ☺ 15,50€  
*Chicken tagliatelle with homemade pesto*
- \*ANDOUILLETTE FICELLE, POMME DE TERRE GRANITÉES AU BLEU ET SALADE VERTE ☺ 18,00€  
*Andouillette sting and bluecheese potato granita and green sala*
- FILET DE PERCHE FAÇON MEUNIÈRE, CITRON ET PERSILLADE. ☺ 20,00€  
*Filet of perch meunière style, lemon and parsley.*

\* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION  
*included in half-board*

bar brasserie

le 50

-\* MENU ENFANT -

10,50€

STEAK HACHÉ & FRITES

ou

BURGER (supplément de 2,00€)

*pain burger artisanal, steak haché 100g, cheddar*

ou

ESCALOPE À LA CRÈME AVEC FRITES

.....

GLACE 1 BOULE

ou

YAOURT À BOIRE FERMIER

*«GAEC de l'Oiseau»*

ou

DESSERT DU JOUR

Les Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 🇫🇷 6,50€

*Plate with different pieces of Auvergne cheese*

\* DESSERT DU JOUR ☺ 6,50€

*Dessert of the day*

FONDANT CHOCOLAT COEUR COULANT ET SA 7,00€

CRÈME ANGLAISE ☺

*chocolate fondant with flowing heart and custard*

SOUPE DE FRAISES ☺ 7,00€

*strawberry soup*

CRÈME BRULÉE (PARFUM DU MOMENT) ☺ 7,00€

*Crème brulée, flavor of the moment*

CAFÉ GOURMAND ☺ 8,50€

*Coffee with several small desserts*

\* : INCLUS DANS LA DEMI-PENSION  
*included in half-board*