

bar brasserie

50
1e



Terroir et traditions



Côte terroir

TERRINE DE CAMPAGNE  9,00€

Tranche de terrine de campagne maison
et toast de pain grillé

Farmhouse pâté and grilled toast

BOURRIOLE  11,00€

Spécialité auvergnate crêpe épaisse
de blé noir garnie de jambon de pays,
pomme de terre et Cantal

Auvergne specialty thick black wheat crepe
garnished with country ham, potatoes and Cantal

OEUF MEURETTE  9,50€

Oeuf parfait 64°C servi dans une sauce
au vin rouge d'Auvergne avec croutons
et lardons.

Perfect egg 64 °C served in an Auvergne red wine
sauce with croutons and bacon.

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU TERROIR  18,00€

Jambon cru d'Auvergne, rosette, terrine
de campagne maison, rilette, ponti,
bleu, cantal, st Nectaire

Raw ham, salami, farmhouse pâté, rillettes, ponti,
blue, cantal, st Nectaire

Les salades

LA PRÉ BAS  13,00€

Salade verte, tian de légumes, tartine de
Saint-Nectaire sur lit d'oignons confits
Salad, vegetable tian, Saint-Nectaire toast on a
bed of candied onions

LA CAESAR  14,00€

Salade verte, filet de poulet  grillé,
tomates cerises, copeaux de Cantal,
sauce caesar

Salad, grilled chicken fillet, tomatoes, Cantal,
caesar sauce

LA CHÈVRE CHAUD  15,00€

Salade verte, brick de chèvre fermier et
miel du Sancy, tomates cerises, noix et
coppa

Salad, goat cheese brick and honey from Sancy,
tomatoes, nuts and ham

TARTARE DE LENTILLES ET TRUITE GRAVLAX  15,00€

Tartare de truite gravlax et lentilles du
puy, crème aneth et citron vert

Gravlax trout tartare and Puy lentils, dill and lime
cream

**FORMULE
SALADE**

Salade de votre choix 18,00€
+ Dessert du jour
Salad of your choice
+ Dessert of the day

Les burgers

CHICKEN ☺ 14,00€

*Pain burger artisanal, filet de poulet grillé**salade, oignons confits, chips de lard, cheddar, sauce paprika fumé.**Artisanal burger bread, grilled chicken fillet (fm) salad, candied onions, bacon chips, cheddar cheese, smoked paprika sauce.*

AUVERGNAT ☺ 15,00€

*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 50 ☺ 16,00€

*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.*

LE SANCY ☺ 17,00€

*Pain burger noir artisanal, steak haché façon bouchère angus (irl), oignons confits, coppa, crème de Cantal.**Artisanal black burger bread, Angus (irl) minced beef steak, candied onions, coppa, Cantal cream.*FORMULE
BURGER*Burger de votre choix* 20,00€*+ Dessert du jour**Burger of your choice**+ Dessert of the day*

*Les burgers sont servis avec une viande à point.
Please specify your cooking preference when ordering.*

Les traditions

TRUFFADE ☺ 16,00€

*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 ☺ 16,00€

*St-Nectaire fondu, jambon cru d'Auvergne, rosette, saucisse sèche, pommes de terre en papillote, salade.**Melted St-Nectaire, raw ham from Auvergne, rosette, dry sausage, potatoes in foil, salad.*

Les plats

FILET DE POULET GRILLÉ ☺, JUS AU THYM ET 16,00€

CRÈME D'AIL DES OURS. ☺

Grilled chicken tenderloin, thyme jus and wild garlic cream.

TARTARE DE BOEUF ☺ AU COUTEAU ☺ 16,00€

Steak tartare

ANDOUILLETTE AAAAA ET POMME DE TERRE 16,00€

GRANITÉES AU BLEU ☺

Andouillette AAAAA and bluecheese potato granita

POISSON DU JOUR (SELON ARRIVAGE) ☺ 16,00€

Fish of the day

MAGRET DE CANARD ☺ BALSAMIQUE AU MIEL ☺ 17,00€

duck breast (fm) balsamic vinegar with honey

PIÈCE DU BOUCHER ☺ SELON ARRIVAGE 200g ☺ 18,00€

Butcher's piece 200g

bar brasserie

1^e 50

- MENU ENFANT -

10,00€

BURGER

pain burger artisanal, steak haché  100g, cheddar

ou

POULET GRATINÉ AU CANTAL

ou

FISH & CHIPS

avec frites

GLACE 1 BOULE

ou

YAOURT À BOIRE FERMIER

«GAEC de l'Oiseau»

ou

DESSERT DU JOUR

Les desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT  6,50€
chocolate cake

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne  6,00€
Plate with different pieces of Auvergne cheese

DESSERT DU JOUR  6,00€
Dessert of the day

CRÈME BRULÉE (PARFUM DU MOMENT)  7,00€
Crème brûlée, flavor of the moment

SALADE DE FRUITS FRAIS  6,50€
Fresh fruit salad

CAFÉ GOURMAND  7,50€
Coffee with several small desserts

bar brasserie

50^e

Le menu du 50

Entrée + Plat + Dessert 26,00€

Entrée + Plat 21,00€

Plat + Dessert 21,00€

ŒUF MEURETTE œuf parfait servi dans une sauce au vin d'auvergne avec croûtons et lardons
ou

SALADE DU PRÉ BAS salade verte, tian de légumes, tartine de saint nectaire fondu sur lit d'oignons confits
ou

SALADE CAESAR salade verte, filet de poulet grillé , tomates cerises, copeaux de cantal, sauce ceasar
ou

ENTRÉE DU CHEF

SUGGESTION DU CHEF

ou

ANDOUILLETTE  AAAAA ET POMME DE TERRE GRATINÉES AU BLEU

ou

PIÈCE DU BOUCHER  selon arrivage env 200gr
ou

POISSON DU JOUR

ou

FILET DE POULET GRILLÉ  jus au thym et crème d'ail des ours

DESSERT DU JOUR

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

ou

CRÈME BRULÉE parfum du moment
ou

GLACE 2 BOULES

ou

CAFÉ GOURMAND

bar brasserie

1^e 50

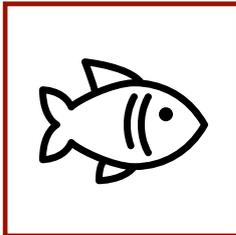
NOS PLATS PEUVENT CONTENIR UN OU PLUSIEURS ALLERGÈNES, MERCI DE SIGNALER VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIES ALIMENTAIRES. VOICI LA LISTE :

*Fish Our dishes may contain one or more allergens,
please report your food intolerances or allergies. Here is the list:*

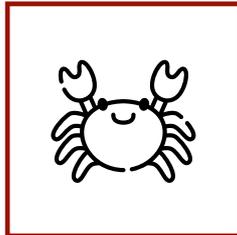
Gluten
Gluten



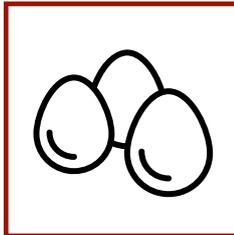
Poisson
Fish



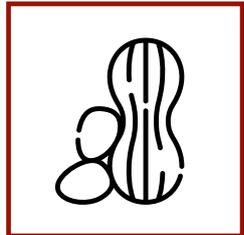
Crustacé
Shellfish



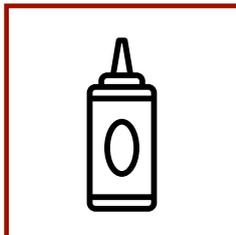
Oeuf
Egg



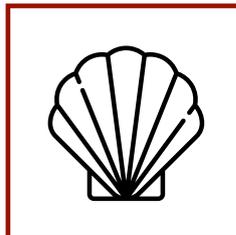
Arachides
Peanuts



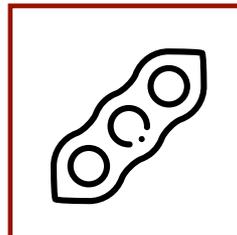
Moutarde
Mustard



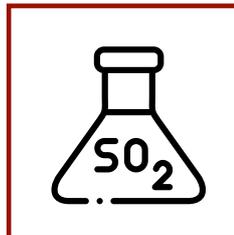
Mollusque
Molluscs



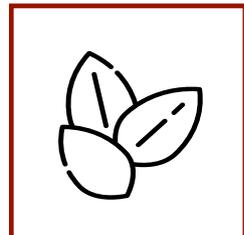
Soja
Soja



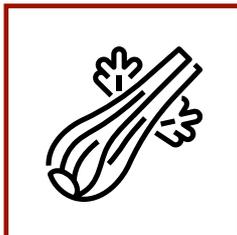
Sulfite
Sulphite



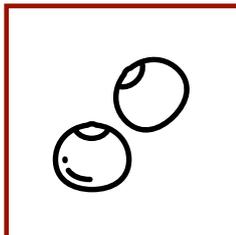
Sésame
Sesame



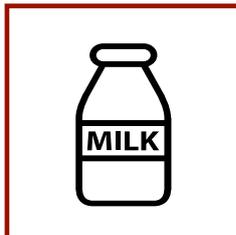
Céleri
Celery



Lupin
Lupin



Lait
Milk



Fruit à coque
Nuts

