

Nos produits sont faits maison et cuisinés sur place *

ENTRÉES

Céleri remoulade (V) - 2,80€ Salade de lentilles auvergnates et lardons fumés - 3,50€

Salade piémontaise - 3,90€ Soupe à l'oignon gratinée - 3,90€ Œuf mayonnaise (V) - 2,80€

Hareng fumé, pommes de terre à l'huile - 4,80€ Salade de carottes râpées (V) - 1,00€

Parfait de volaille et foie gras au porto - 4,90€ Assiette de saucisson auvergnate, beurre et cornichons - 5,50€

Rillettes de colin citronnées - 3,70€ Terrine de campagne - 3,90€

6 Escargots au beurre persillé - 8,60€

PLATS

Saucisse d'Auvergne, sauce échalotes, purée - 9,90€ Pavé de boeuf mariné au poivre, frites - 13,80€

Parmentier de canard, salade verte - 12€ Quart de poulet rôti, jus de sauge, frites - 9,90€

Escalope viennoise de volaille, sauce marinara, spaghettis - 12,00€

Truite arc-en-ciel, beurre citronné aux amandes, pommes grenailles et haricots verts - 11,95€

Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de carottes et pommes grenailles - 11,00€

Lasagnes à la bolognaise - 12,50€ Daube de bœuf aux carottes et coquillettes - 12,50€

Coquillettes, champignons crémés (V) - 7,80€ Coquillettes, champignons crémés, chiffonnade de jambon blanc - 8,90€

Boudin noir maison, sauce échalotes, purée de pommes de terre - 9,50€

Pennes fraîches de La Brosselloise, ratatouille, parmesan (V) - 9,20€ Suggestion du moment - 11,50€

SUPPLÉMENTS

Frites - 3,00€ Purée de pommes de terre - 3,00€ Purée de carottes - 3,20€ Salade verte - 2,50€ Haricots verts - 3,00€

MENU ENFANTS 8,50€ - jusqu'à 10 ans

Plat : Escalope milanaise ou Steak haché ou Jambon blanc, garniture au choix : frites, coquillettes, pommes purée ou Coquillettes sauce tomate, fromage râpé (V)

Dessert : Salade de fruits ou Pot de crème au chocolat

Boisson: Soda 25cl ou Sirop à l'eau

FROMAGES

Fromage du moment - 3,50€ Saint-Nectaire fermier - 3,50€

DESSERTS

Poire Belle Hélène - 4,90€ Profiterole, sunday vanille, chocolat chaud - 4,90€ Île flottante - 3,50€ Tatin aux pommes, crème d'Isigny - 4,20€

Pot de crème au chocolat et sa chantilly - 3,90€ Baba au rhum, chantilly vanille - 4,50€ Crème brûlée - 3,80€ Riz au lait, caramel au beurre salé - 4,80€ Sunday sauce caramel - 2,90€

Glace artisanale : vanille, chocolat, citron, verveine - 1,10€ Supplément crème fouettée / chocolat - 0,50€



PÉTILLANTS

Prosecco Riccadonna



				.55			
BIÈRES Budweiser Panaché Budweiser 3 Bords, bière locale lager Option sirop		25 cl 3,60€ 3,60€ 4,70€	50 cl 6,90€ 6,90€ 8,90€ +0,40€	SOFTS Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Tropico Jus de pomme, Vergers de Haute Auvergne Sirop à l'eau Diabolo	25 cl 2€ 2€ 2,80€ 1,80€ 2€	40 cl 3,80€ 3,80€	
COCKTAILS				,			
Aperol Spritz			9€	EAUX MINÉRALES	50 cl	1L	
Cosmo Yuzu : Yuzu, Triple Sec, cranberry, jus de citron			12€	Évian	3,80€	4,90€	
Pink Gin : Gin, Yuzu, liqueur de sureau, jus de citron, rhubarbe			12€	Badoit	3,80€	4,90€	
MESS on the beach (sans alcool): Cranberry	, orange	,	8€	Budoit	0,000	1,000	
sirop de pêche, jus de citron				APÉRITIFS			
VINC	VERRE	PICI	HET	Kir Cassis ou Birlou	12 cl	5€	
VINS	12 cl	25 cl	46 cl	Kir Royal	12 cl	12,50€	
Rouge Syrah, Les Assembleurs	4,20€	8,20€	14,50€	Campari	5 cl	5€	
Rouge Pic Saint-Loup, Emotion,	6€			Suze	5 cl	4,50€	
Les Déesses Muettes				Lillet Rosé / Blanc	5 cl	4,50€	
Blanc Chardonnay, Les Assembleurs	4,20€	8,20€	14,50€	Ricard	2 cl	3€	
Blanc Bourgogne Chitry, Christian Morin	7€ = 200			Birlou	4 cl	4,20€	
Blanc Moelleux Côte de Gascogne,	5,60€						
"Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet	2.000	0.200	14,50€	CHAMPAGNES			
Rosé Syrah, VDF, Famille Rieu Verdier	3,80€	8,20€	14,50€		12 cl	75cl	
VINC EN BOUTEILLE				G.H. Mumm	13€	80€	
VINS EN BOUTEILLE				POLCCONC OHALIBEC			
ROUGES			75 cl	BOISSONS CHAUDES			
AOP Côtes du Rhône, Château d'Orsan			22€	Expresso		1,70€	
AOC Côtes-du-Forez "La Volcanique", Cave Verdier-Logel			28€	Double expresso		3,40€	
Pic Saint-Loup, Emotion, Les Déesses Muettes			35€	Café crème		2,70€	4
				Cappuccino/Latte		3,80€	
DIANCC			7 - 1	Chocolat chaud		3,70€	1
BLANCS La Plans d'an Fasa Domaina du Montaillat Valléa du Phâna			75 cl	Thé/Infusion		3€	1
Le Blanc d'en Face, Domaine du Monteillet, Vallée du Rhône			27€ 28€	Expresso décaféiné		1,70€	100
AOC Côtes d'Auvergne, Les Vaugondières, R. Tournayre			29€	DIAFATIFA			000
Bourgogne Chitry, Christian Morin Côte de Gascogne "Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet			29€	DIGESTIFS		4 cl	9
Sole as dassogne Sole a Automine, Domaine Silloulet			200	Verveine, Eau de Grenouille		8€	
				Chartreuse Verte / Jaune		10€	
ROSÉ			75 cl	Chartreuse M.O.F. Chartreuse		12€	
Studio by Miraval			26€	V.E.P. Verte / Jaune		16€ 50	
<u> </u>				Baileys		5€	



75 cl

26€

12 cl

5,80€



Eau de vie poire Williams

Get 27

5,50€

10€