

BOUILLON DU MESS

Nos produits sont faits maison et cuisinés sur place*

ENTRÉES

- Oeuf cocotte, chips de coppa - **3,90€** Salade de lentilles auvergnates et lardons fumés - **3,60€**
Soupe à l'oignon gratinée - **3,90€** Œuf mayonnaise (V) - **2,80€** Endives au bleu et noix (V) - **3,10€**
Hareng fumé, pommes de terre à l'huile - **4,80€** Salade de carottes râpées (V) - **1,40€**
Parfait de volaille et foie gras au porto - **4,90€** Assiette de saucisson auvergnate, beurre et cornichons - **5,50€**
Crevettes, guacamole - **6,10€** 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 - **13,90€**
Parmentier de canard, salade verte - **12,40€** Quart de poulet rôti, jus de sauge, frites - **10,60€**
Boudin noir maison, sauce échalotes, purée de pommes de terre - **9,50€**
Vol-au-vent aux fruits de mer, riz pilaf - **12,20€** Escalope viennoise de volaille, sauce marinara, spaghetti - **13,00€**
Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de carottes et pommes grenailles - **11,80€**
Lasagnes à la bolognaise - **12,60€** Daube de bœuf aux carottes et coquillettes - **12,80€**
Coquillettes, champignons crémés (V) - **7,90€** Coquillettes, champignons crémés, chiffonnade de jambon blanc - **8,90€**
Suggestion du moment - **11,50€**

SUPPLÉMENTS

- Frites - **3,00€** Purée de pommes de terre - **3,10€** Purée de carottes - **3,20€** Salade verte - **2,50€** Riz pilaf - **3,00€**

MENU ENFANTS **8,50€** - jusqu'à 10 ans

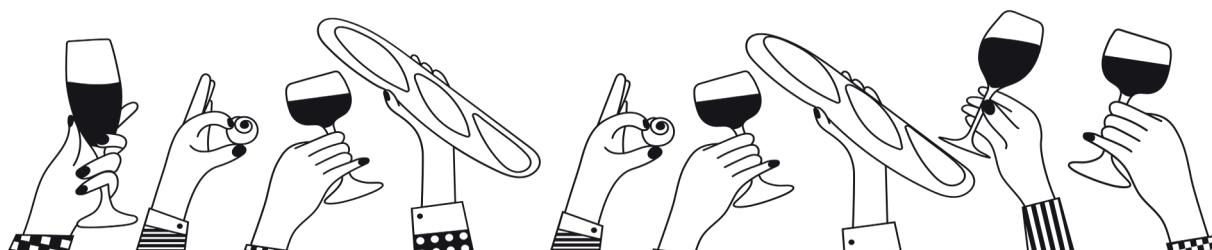
- Plat :** Escalope milanaise **ou** Steak haché **ou** Jambon blanc, garniture au choix : frites, coquillettes, pommes purée
ou Coquillettes sauce tomate, fromage râpé (V)
Dessert : Salade de fruits **ou** Pot de crème au chocolat
Boisson : Soda 25cl **ou** Sirop à l'eau

FROMAGES

- Fromage du moment - **3,50€** Saint-Nectaire fermier - **3,60€**

DESSERTS

- Poire Belle Hélène - **4,90€** Profiterole, sunday vanille, chocolat - **4,90€**
Île flottante - **3,50€** Tatin aux pommes, crème d'Isigny - **5,20€**
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 - **3,70€**
Glace artisanale : vanille, chocolat, citron, verveine - **1,10€** Supplément crème fouettée / chocolat - **0,50€**



BOUILLON DU MESS

BIÈRES

Budweiser	25 cl	50 cl
Panaché Budweiser	3,60€	6,90€
3 Bords, bière locale lager	3,60€	6,90€
Option sirop	4,70€	8,90€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite,	25 cl	40 cl
Fanta, Fuze Tea, Tropico	2€	3,80€
Jus de pomme, Vergers de Haute Auvergne	2,80€	
Sirop à l'eau	1,80€	
Diabolo	2€	

COCKTAILS

Aperol Spritz	9,50€
Cosmo Yuzu : Yuzu, Triple Sec, cranberry, jus de citron	10€
Pink Gin : Gin, Yuzu, liqueur de sureau, jus de citron, rhubarbe	10€
MESS on the beach (sans alcool): Cranberry, orange, sirop de pêche, jus de citron	8€

EAUX MINÉRALES

Évian	50 cl	1 L
Badoit	3,80€	4,90€

VINS

	VERRE	PICHET	
Rouge, IGP Pays du Gard Syrah,	12 cl	25 cl	46 cl
Vins Segusiaive	4,20€	8,20€	14,50€
Rouge Pic Saint-Loup, Emotion,	6€		
Les Déesses Muettes			
Blanc, IGP Pays d'Oc Chardonnay,	4,20€	8,20€	14,50€
Vins Segusiaive			
Blanc Bourgogne Chirry, Christian Morin	7€		
Blanc Moelleux Côte de Gascogne,	6€		
"Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet			
Rosé Syrah, VDF, Famille Rieu Verdier	4,20€	8,20€	14,50€

APÉRITIFS

Kir Cassis ou Birlou	12 cl	5€
Kir Royal	12 cl	13€
Campari	5 cl	5€
Suze	5 cl	4,50€
Lillet Rosé / Blanc	5 cl	4,50€
Ricard	2 cl	3€
Birlou	4 cl	4,20€

CHAMPAGNES

G.H. Mumm	12 cl	75cl
	13€	80€

VINS EN BOUTEILLE

ROUGES

AOP Côtes du Rhône, Château d'Orsan	75 cl
AOC Côtes-du-Forez "La Volcanique", Cave Verdier-Logel	22€
Pic Saint-Loup, Emotion, Les Déesses Muettes	28€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,80€
Double expresso	3,60€
Café crème	2,70€
Cappuccino/Latte	3,80€
Chocolat chaud	3,70€
Thé/Infusion	3€
Expresso décaféiné	1,80€

BLANCS

Le Blanc d'en Face, Domaine du Monteillet, Vallée du Rhône	75 cl
AOC Côtes d'Auvergne, Les Vaugondières, R. Tournayre	27€
Bourgogne Chirry, Christian Morin	28€
Côte de Gascogne "Soleil d'Automne", Domaine Chiroulet	29€

DIGESTIFS

Verveine, Eau de Grenouille	4 cl
Chartreuse Verte / Jaune	8€
Chartreuse M.O.F. Chartreuse	10€
V.E.P. Verte / Jaune	12€
Baileys	16€
Get 27	5€
Eau de vie poire Williams	6€
	10€

ROSE

Studio by Miraval	12 cl
	26€

PÉTILLANTS

Prosecco Riccadonna	12 cl	75 cl
	5,80€	26€

