

Nos produits sont faits maison et cuisinés sur place*

ENTRÉES

- Œuf cocotte, chips de coppa, champignons - 4,80€ Pissaladière - 3,90€
Soupe à l'oignon gratinée - 4,50€ Œuf mayonnaise (V) - 2,80€
Melon & jambon cru - 4,80€ Salade de carottes râpées (V) - 1,40€
Tomate Mozzarella et pesto - 4,10€ Assiette de charcuterie (saucisson-rillettes de porc) - 5,50€
Rillettes de colin aux herbes - 3,70€ Salade betteraves feta (V) - 3,70€ 6 escargots au beurre persillé - 8,60€

PLATS

- Saucisse d'Auvergne, sauce échalotes, purée - 9,90€ Pavé de bœuf mariné au poivre, frites - 14,20€
Quart de poulet façon basquaise, frites - 10,60€ Salade César - 11,50€
Tortellini ricotta épinard, compotée de tomates et oignons (V) - 9,90€
Poisson du moment, riz basmati, fondue de poireaux, crème citronnée - 12,90€
Croque Monsieur au chèvre, frites et salade - 12,90€ Escalope viennoise de volaille, sauce marinara, spaghettis - 13,00€
Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de carottes au cumin, pommes de terre sarladaises - 12,20€
Lasagnes à la bolognaise - 12,60€ Andouillette paysanne*, sauce moutarde à l'ancienne, frites - 11,90€
♥ Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises - 13,90€
Coquillettes, champignons crévés (V) - 7,90€ Coquillettes, champignons crévés, chiffonnade de jambon blanc - 8,90€
Suggestion du moment - 11,90€

SUPPLÉMENTS

- Frites - 3,00€ Purée de pommes de terre - 3,10€ Purée de carottes - 3,20€
Salade verte - 2,50€ Haricots verts - 3,00€ Riz basmati - 2,50€

MENU ENFANTS 8,50€ - jusqu'à 10 ans

- Plat : Escalope milanaise ou Steak haché ou Jambon blanc,
Garniture au choix : frites, coquillettes, purée de pommes de terre ou Coquillettes sauce tomate, fromage râpé (V)
Dessert : Salade de fruits ou Mousse chocolat ou une boule de glace au choix
Boisson : Soda 25 cl ou Sirop à l'eau

FROMAGES

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

DESSERTS

- Profiterole, sunday vanille, chocolat - 4,90€ Riz au lait, caramel au beurre salé - 4,80€
Île flottante aux pralines roses - 3,80€ Mousse au chocolat Valrhona - 4,10€ Flan pâtissier ♥ - 3,50€
Crème brûlée - 3,80€ Sunday Délices de La Roussière, sauce caramel - 3,70€
Brownie au chocolat Valrhona, glace vanille, sauce caramel - 5,00€ Salade de fruits - 2,90€
Faisselle au sucre - 3€ supplément coulis de fruits maison - 0,30€ Coupe colonel - 6,90€
Glace artisanale Délices de la Roussière : vanille, chocolat, citron, verveine, poire, framboise - 1,40€
Supplément crème fouettée / chocolat - 0,50€



BOUILLON DU MESS

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Budweiser	3,60€	6,90€
Panaché Budweiser	3,60€	6,90€
3 Bords, bière locale lager	4,70€	8,90€
Option sirop		+0,40€

COCKTAILS

Aperol Spritz, Italicus 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€
Mochtail : MESS on the beach	8€

VINS

	VERRE 12 cl	PICHET 25 cl	46 cl
Rouge, IGP Pays du Gard Syrah, Vins Segusiave	4,20€	8,20€	14,50€
Rouge Pic Saint-Loup, Emotion, Les Déeses Muettes	6€		
Blanc, IGP Pays d'Oc Chardonnay, Vins Segusiave	4,20€	8,20€	14,50€
Blanc Bourgogne Chitry, 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€

VINS EN BOUTEILLE

ROUGES

ROUGES	75 cl
AOP Côtes du Rhône, Château d'Orsan	22€
AOC Côtes-du-Forez "La Volcanique", Cave Verdier-Logel	28€
Pic Saint-Loup, Emotion, Les Déeses Muettes	35€

BLANCS

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

ROSÉ

Studio by Miraval	75 cl	26€
-------------------	-------	-----

PÉTILLANTS

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

SOFTS

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

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Évian	3,80€	4,90€
Badoit	3,80€	4,90€

SANGRIA

	15 cl	1 L
	4€	16€

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€

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€

DIGESTIFS

	4 cl
Verveine, Eau de Grenouille	8€
Chartreuse Verte	10€
Baileys	5€
Get 27	6€
Eau de vie poire Williams	10€

