

Nos produits sont faits maison et cuisinés sur place*

ENTRÉES

Œuf cocotte, chips de coppa, champignons - 4,90€ Terrine de poissons et légumes fondants - 3,90€
Soupe à l'oignon gratinée - 4,50€ Œuf mayonnaise (V) - 2,80€
Velouté de légumes de saison (V) - 3,90€ Salade de carottes râpées (V) - 1,40€
Accras de poisson, mayonnaise - 3,50€ Assiette de charcuterie (saucisson-rillettes de porc) - 5,60€
Salade lyonnaise aux pommes de terre et saucisson à l'ail - 4,40€ 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€
Tourte fermière à la volaille, pommes de terre, épinards, champignons et salade verte - 12,90€
Blanquette de veau, riz pilaf - 13,20€ Tortellini ricotta-épinards, compotée de tomates et oignons (V) - 9,90€
Brandade gratinée, salade verte - 10,90€ Paleron de bœuf, sauce vin rouge, purée - 13,90€
Escalope viennoise de volaille, sauce marinara, spaghettis - 13,00€
Langue de bœuf, sauce charcutière, purée de carottes au cumin, pommes de terre sarladaises - 12,30€
Andouillette paysanne*, sauce moutarde à l'ancienne, frites - 11,90€
Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises - 13,90€
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 pilaf - 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 au 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, sundae vanille Délices de La Roussière, 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€ Sundae vanille 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 - 3,00€ 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	3,70€	6,90€
Panaché Budweiser	3,70€	6,90€
IPA Folia, Brasserie Borna, Bière artisanale locale	4,80€	8,90€
Option sirop		+0,40€

COCKTAILS

Aperol Spritz, Italicus Spritz	9,50€
Saint-Germain Spritz	10,50€
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€
Blanc, IGP Pays d'Oc Chardonnay, Vins Segusiave	4,20€	8,20€	14,50€
Rosé Syrah, VDF, Famille Rieu Verdier	4,20€	8,20€	14,50€
Blanc AOP Bourgogne, Chitry, Christian Morin	7€		
Blanc moelleux IGP Côte de Gascogne, Soleil d'Automne, Domaine Chiroulet	6€		
Rouge, AOP Pic-Saint-Loup, Emotion, Les Déesses Muettes	6€		

VINS EN BOUTEILLE

ROUGES

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

BLANCS

IGP Collines Rhodaniennes, Le Blanc d'en Face, Montez	75 cl 27€
AOC Côtes d'Auvergne, Les Vaugondières, R. Tournayre	28€
VDF Viognier, Blanc du Lac	29€
IGP Côtes de Gascogne, Soleil d'Automne, Domaine Chiroulet	29€
AOP Bourgogne Chitry, Christian Morin	29€

ROSÉ

IGP Méditerranée, Studio by Miraval	75 cl 26€
-------------------------------------	--------------

PÉTILLANTS

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

SOFTS

	25 cl	40 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite,	2,20€	3,80€
Fanta, Fuze Tea, Tropic	2,20€	3,80€
Jus de pomme, Vergers de Haute Auvergne	2,90€	
Sirop à l'eau	1,80€	
Diabolo	2,20€	

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 AOP

	12 cl	75 cl
G.H. Mumm Brut, Cordon Rouge	13€	80€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90€
Double expresso	3,60€
Café crème	2,70€
Cappuccino/Latte	3,90€
Thé/Infusion	3€
Expresso décaféiné	1,90€

DIGESTIFS

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

