

ENTREES

Huîtres fines de claire n° 3	12,00
Marennes d’Oléron par 6	
Petite friture d’ablettes*	12,00
Et son aioli	
Burrata	12,00
Boule entière de fromage frais - tomates confites roquette - basilic - huile d’olive velours de balsamique - pain toasté	
Planche de charcuterie	12,00
Jambon serrano - saucisson - terrine - chorizo cular cornichons - beurre	
Tartare aux 2 poissons	14,00
Poissons frais marinés (100g) - brunoise de pommes et mangues - aneth - toasts grillés glace sorbet mangue-passion (à part) - salade verte	

SALADES

Petite / Grande

Salade de chèvre	12,00 / 15,00
Chèvre chaud sur toasts - miel - oeuf - tomates pommes - noix - carotte - salade verte	
Salade des planches	12,00 / 15,50
Pâtes penne - tomates - olives noires - oeuf parmesan - roquette - poulet fermier mariné gouttes de poivrons	
Salade du chef	16,00
Foies de volailles et gésiers déglacés vinaigre de framboise - pommes emmental - filet mignon séché - tomates	

DESSERTS

Assortiment de fromages d’Auvergne	8,00
Cantal - bleu d’Auvergne - st nectaire fermier - chèvre glace noix - sirop d’érable	
Salade de fruits frais	6,50
Fruits de saison - fait maison	
Île flottante	6,50
Oeufs en neige - crème vanille bourbon - caramel	
Crème brûlée	6,50
Crème à la vanille bourbon - caramel	
Fondant au chocolat	7,50
Fondant au chocolat - crème anglaise - glace banane crème sucrée	
Profiteroles*	7,50
Choux garnis de glace vanille - ganache chocolat chaud amandes effilées - crème sucrée	
Tarte fine aux pommes	7,50
Glace vanille - crème sucrée	
Café gourmand	9,50
Assortiment de desserts maison	
Coupes glacées	8,50
Glaces Mövenpick - glacier suisse	

PLATS

Moules de bouchot Marinières	17,00
À la crème - frites maison	
Moules de bouchot au Bleu	17,00
Sauce au bleu d’Auvergne - frites maison	
Grande friture d’ablettes*	17,00
Frites maison - salade verte - aioli	
Poisson retour du marché	19,50
Poisson frais - riz basmati - légumes frais sauce au beurre citroné - salade verte	
Andouillette 5A	16,50
Frites maison - salade verte - sauce moutarde	
Tartare de boeuf	18,50
Viande charolaise (250g) - condiments (oignons câpres, cornichons, persil, jaune d’oeuf) - frites maison salade verte	
Burger des planches	18,50
Steak charolais (180g) - pain artisanal saint-nectaire fermier - confit d’oignons - lard grillé champignons - sauce échalote et ciboulette frites maison - salade verte - cornichons	
Pièce du boucher	18,50
Viande charolaise (250g) - frites maison sauce au bleu (à part) - salade verte	
Souris d’agneau confite	24,00
Miel - thym - écrasé de pomme de terre - légumes frais	
Onglet des planches	24,00
Viande de boeuf (350g) - beurre maître d’hôtel frites maison - légumes frais - salade verte	

MENU ENFANT 12,00

Moules marinières à la crème - frites maison
ou steak haché - frites maison
Sirop à l’eau - verre coca - verre limonade
Glace smarties - glace l boule chantilly - dessert maison

Nos frites sont cuites à la graisse de boeuf
Nos plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts - Prix ttc en euros

*Produits non travaillés en frais

Conception et impression : imp. H.Brun - Cusset