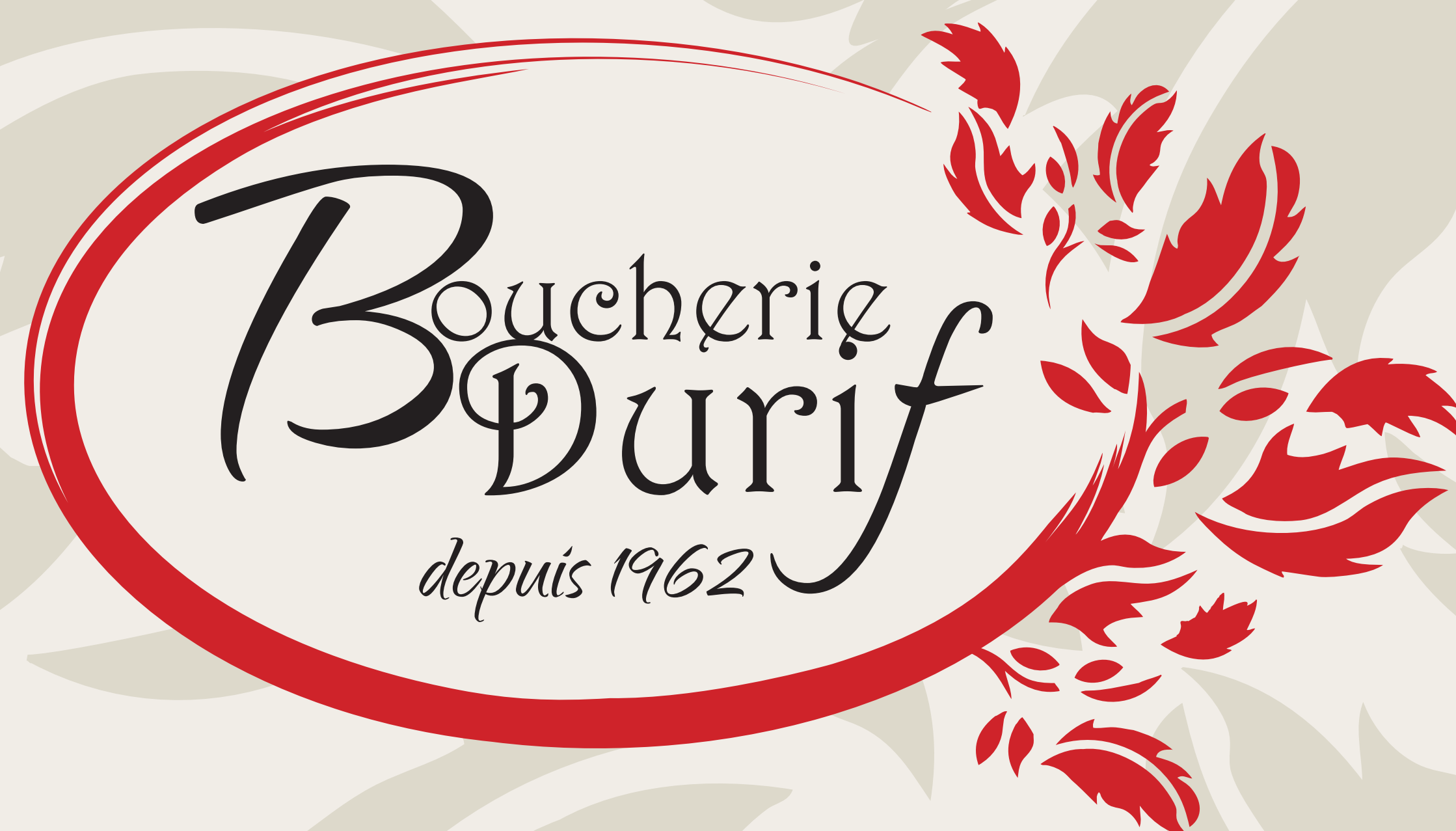


Carte



Entrées

Pounti tiédi au beurre	5,00 €
<i>Épinard, lard fumé, pruneaux, servi avec une salade verte</i>	
Planche de charcuterie à partager	12,90 €
<i>Pour deux personnes</i>	
Pâté en croûte du moment	6,00 €
<i>Servi avec une salade verte</i>	
Terrine de campagne	5,00 €
<i>Servi avec une salade verte</i>	

Plats

Escalopettes de veau pané	13,00 €
<i>Veau haché, emmental</i>	
Steak haché 140 g	16,90 €
Secret de Marc	18,90 €
<i>Pièce de bœuf choisie par le boucher, environ 150 g à 180 g</i>	
Tartare au couteau	19,90 €
<i>Cru ou en aller-retour, environ 150 g</i>	
Pièce de bœuf flambée au thym	22,90 €
<i>Pièce choisie par le boucher, environ 200 g</i>	
À ma guise	28,90 €
<i>Viande au choix selon arrivage : bœuf, veau, abats, volaille, porc, agneau, environ 300 g</i>	
Côte de bœuf ou t-bone	40,00 €/pers.
<i>Deux personnes minimum selon arrivage</i>	
Côte de bœuf ou t-bone maturé	60,00 €/pers.
<i>Deux personnes minimum selon arrivage</i>	

Accompagnements

Frites maison

Pommes de terre grenaille

Légumes de saison sous la forme du moment

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

Assortiment de fromages

Trio de fromage	7,00 €
Assiette Saint-Nectaire	7,00 €
Assiette Cantal	7,00 €
Assiette Bleu d'Auvergne	6,00 €

Desserts

Café/thé/cappuccino gourmand	8,00 €
Moelleux chocolat	5,00 €
<i>À commander au début du repas</i>	
Crème brûlée	6,00 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Dessert du jour	6,00 €

Menu enfant 13,90 €

Steak haché ou steak normal
90 g minimum, servi avec des frites

Boisson au choix

Mousse au chocolat

Les prix affichés
incluent taxes
et services compris.

Plats cuisinés
avec des produits
frais et locaux.

En raison de critères de qualités,
certains choix peuvent manquer
au moment de la prise de commande.