

# Le Salé

## Pour L'apéro

Saucisse sèche à découper (Salaison Duculty 42) 10€

Caïllette de Porc Noir (Salaison Duculty 42) 12€

Planche Charcuterie, Fromage 200gr 16€

## Gourmandise de Maître Folace 26,00€

Noix de Saint-Jacques juste snackée, Tripoux à l'ancienne par (J.P. Cambon 15)  
au Beurre d'agrumes, Mojette à la purée de Tomate épicée

## Les Cons, Ça Ose Tout, C'est Même à Ça Qu'on les Reconnaît 28,00€

Risotto à la Chair de Homard, citron confit, citronnelle, Coriandre

## Si on bricolait plus souvent, On aurait moins la tête à la Bêtise 26,00€

Raviole de courgette, Menthe Fraîche & Truite Fumée 63, Médaille de Magret de  
Canard Mariné au Paprika Fumé & Rivesaltes Ambré

Infusion de thé à la menthe, Crème de Parmesan à la Pâte de Curry Rouge

## Faut reconnaître... C'est du brutale 28,00€

Médaille d'Andouillette tirée à Ficèle ( Ferme des Positots 03) sur lit de Couteaux &  
Langoustines persillées au Gingembre frais, Risotto de Lentilles vertes au Paprika fumé

## J'm'en vais lui faire une ordonnance, Une sévère !!! 26,00€

Chou Farci à la chair de pied de Cochon & filet de Veau, Carotte, Oignon, Pois Chiche  
Queue d'écrevisse, Poivron Rouge, Gingembre Frais, Harissa

Champignon Frais (suivant arrivage) à la Purée D'ail Noir et Persil

\* Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons **Maison Grelet (Gerzat 63)**

Formule Enfant Steak Haché origine VBF, galette de Pomme de terre, Légumes de saisons 16€ (Jusqu'à 14 Ans)

### Liste des allergènes

Soja et produits à base de soja, Arachides et produits à base d'arachides, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Fruits à coques (amandés, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, de décan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits, Lupin et produits à base de lupin. Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde. Œufs et produits à base d'œufs, Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), Poissons et produits à base de poissons. Crustacés et produits à base de crustacés, Mollusques et produits à base de mollusques, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimé en SO<sub>2</sub>)

## *Le Sucré*

### *Il Date du Mexicain 9,50€*

*Riz au lait à ma Façon, Riz Soufflé & Pistache Caramélisée  
Ananas Rôti, Glace Artisanale fleur de lait, Coque Chocolat*

### *Touchez pas au Grisbi ... 9,50€*

*Brioche Perdue aux Pralines  
Mousse au Chocolat, Glace Vanille*

### *Lulu la Nantaise 9,50€*

*Farinade à la façon de Ma Grand-Mère, crème de mascarpone au chocolat  
Mangue Fraîche, Glace marron Glacé, Noix de Pécan Caramélisée*

### *En pleine Paix, y chante et pis crac, un Bourre-Pif 9,50€*

*Nougat Glacé à ma façon, Abricot moelleux, Figue & cranberry Moelleuses  
Petit sablé & sa nougatine pralinée*

### *J'ai connu une Polonaise qui en prenait au petit Déjeuner !!! 9,50€*

*Brownie Chocolat à ma Façon, Caramel beurre & fleur de sel  
Cranberry, Noisette caramélisée  
Ganache Chocolat, Glace Artisanale Chocolat*

---

### *La Planche Teddy de Montréal 150gr 10,00€*

*Saint Nectaire Fermier, Salers Bio, Tome de Rilhac, Bleu des Etoiles Bio, Gaperon  
La Mémée, Glace Noisette (nos fromages sont au lait cru non pasteurisé)*

---

### *Les Glaces, La Boule 3,00€ (Délices de la Roussière, Cantal 15)*

*Vanille, Chocolat, Noisette, Caramel Beurre Salé, Marron Glacé, Framboise,  
Mangue, Citron, Melon, Myrtille, Verveine, Fleur de Lait, Violette*