

Le Salé

Pour L'apéro

Saucisse sèche à découper (Salaison Duculty 42) 10€

Caillette 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 & Fruite Fumée 63, Médaillon 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

Im'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 Dail 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 (amandes, 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 SO₂)

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