

BOUCHÉES OU ASSIETTES DE CAMPAGNE

Bouchée découpée en canapé sur pain de campagne au levain Poilâne

Assiette servie avec pain de campagne au levain Poilâne, baguette parisienne Tradition et beurre de la Fromagerie Déret & Fils (Auvergne)

MENU DES P'TITS BOUGNATS (de moins de 12 ans) 9,50 €

Assiette de jambon à l'os **ou** de saucisson sec d'Auvergne

Garniture : frites fraîches **ou** salade mesclun

Dessert : petit dessert du jour *Maison* **ou** une boule de glace de la Maison Berthillon (vanille **ou** fraise **ou** chocolat)

Boisson : un sirop à l'eau **ou** un diabolo (grenadine **ou** menthe **ou** citron **ou** fraise)

	Bouchée	Assiette
Anchois marinés		10,00 €
Jambon de pays d'Auvergne	10,00 €	13,00 €
Jambon à l'os	9,00 €	11,00 €
Saucisson de montagne d'Auvergne	9,00 €	11,00 €
Rillettes d'oie	10,00 €	13,00 €
Pâté de foie frais d'Auvergne (<i>artisanal</i>)	9,00 €	11,00 €
Jambon de pays d'Auvergne et Cantal <small>AOC</small> entre-deux	12,00 €	14,00 €
Jambon à l'os et Cantal <small>AOC</small> entre-deux	10,00 €	13,00 €
Fritons d'Auvergne	9,00 €	11,00 €
Saucisse sèche d'Auvergne		9,00 €
Cantal <small>AOC</small> entre-deux	10,00 €	
Rillettes de thon <i>Maison</i>	9,00 €	11,00 €
Truite fumée française		19,00 €

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes

Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande

Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

SALADES GOURMANDES

Préparées à la commande et uniquement à base de produits frais
Vinaigrette Maison : vinaigre balsamique, huiles d'olive et de colza, arachides fraîches pilées
Mesclun frais

Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...
L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 22,00 €
Grand assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne

Harengs  de chez David – Pommes à l'huile	11,00 €
filets de harengs fumés d'Islande, pommes de terre à l'huile et aux oignons frais émincés	
Œufs durs – Mayonnaise Maison	8,50 €
œufs bio (gros)  , deux pièces, servis sur lit de mesclun frais parsemé de lardons	
Torrent	19,50 €
salade mesclun, truite fumée française, rilette de thon <i>Maison</i> , pamplemousse, citron	
Laguiolaise	15,70€
salade mesclun, magret de canard fumé, Cantal AOC entre-deux, pommes de terre en vinaigrette	
Brantôme	18,00 €
salade mesclun, gésiers de canard confits tièdes, magret de canard fumé, jambon de pays d'Auvergne, cerneaux de noix, petits croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	
Périgourdine	19,50 €
Salade mesclun, foie gras de canard entier, frais, mi-cuit, petits toasts de rilette d'oie, magret de canard fumé	
Maraîchère	17,00 €
salade mesclun, cœurs d'artichauts grillés marinés, tomates, aubergines grillées marinées, poivrons grillés marinés, olives vertes et noires	
Maya	16,50 €
salade mesclun, Rocamadour AOC chaud sur pain d'épices au miel et noix toasté, jambon de pays d'Auvergne, cerneaux de noix	
Salade nature	7,50 €
mesclun frais	

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes
Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande
Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

GRANDES ASSIETTES DU TERROIR

Servies avec pain de campagne au levain Poilâne et baguette parisienne Tradition, beurre de la Fromagerie Déret & Fils (Auvergne) et cornichons

Pescadou

19,50 €

truite fumée française, anchois marinés, filets de harengs fumés d'Islande  de chez David, sardines à l'huile, rilette de thon *Maison*, petites sèches marinées, filet de maquereau au Muscadet, pommes de terre à l'huile et aux oignons frais émincés

Charcutière

17,00 €

jambon de pays d'Auvergne, saucisson de montagne d'Auvergne, rilette d'oie, pâté de foie frais d'Auvergne (*artisanal*), saucisse sèche d'Auvergne, fritons d'Auvergne

Aubrac

17,00 €

jambon de pays d'Auvergne, saucisse sèche d'Auvergne, saucisson de montagne d'Auvergne, Bleu d'Auvergne AOC au lait cru, Cantal AOC entre-deux, Gaperon

La Grande Fromagère du Massif Central

20,00 €

Bleu d'Auvergne AOC au lait cru, Cantal AOC entre-deux, Saint-Nectaire AOC fermier au lait cru, Gaperon, Ecir-en-Aubrac, Murols, Pérail des Cabasse au lait cru, Théronnels au lait cru, Cardabelle au lait cru

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes

Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande

Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Préparées uniquement à base de produits frais

Foie gras de canard entier mi-cuit

18,50 €


confiture d'oignons *Maison*, fleur de sel de Guérande et toasts de pain de campagne au levain Poilâne

suggestion : pour accompagner idéalement votre foie gras : **Sainte-Croix-du-Mont AOC 2009**

le verre : 5,70 €

Œufs durs – Mayonnaise *Maison*

8,50 €

œufs bio (gros) , deux pièces, servis sur lit de mesclun frais parsemé de lardons

Escargots sauvages frais extra gros de Bourgogne de la Maison L'Escargot de la Butte	Les 6	11,00 €
au beurre d'ail	Les 12	20,00 €

Cuisse de canard confite avec manchon de chez Daniel DUPUIS, éleveur à IROULEGUY (Pays Basque)

18,00 €

Canards élevés en liberté et de façon artisanale

pommes de terre cuisinées à la graisse de canard, à l'ail et au persil

Saucisson chaud Lyonnais pistaché

17,50€

Garniture au choix

Chou farci frais

17,00 €

Garniture au choix

Saucisse fraîche d'Auvergne au couteau

16,90 €

rôtie au four, *garniture au choix*

Garnitures au choix en accompagnement des plats :

Frites fraîches *Maison*

Pommes de terre tièdes (*parsemées de ciboulette fraîche, vinaigrette à l'ancienne Maison*)

Gratin d'Auvergne *Maison*

Salade mesclun (*vinaigrette Maison : vinaigre balsamique, huiles d'olive et de colza, arachides fraîches pilées*)

Haricots verts frais (*cuits à la vapeur*)

Garnitures hors plats

Frites fraîches *Maison*

6,50 €

Pommes de terre tièdes *ou* gratin d'Auvergne *Maison* *ou* salade mesclun *ou* haricots verts frais

7,50 €

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes

Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande

Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

GRANDES TARTINES CHAUDES

Servies avec un mesclun frais, vinaigrette Maison : vinaigre balsamique, huiles d'olive et de colza, arachides fraîches pilées

Grand Croque Paysan

15,00 €

jambon de pays d'Auvergne, Murols sur tranche de pain de campagne au levain Poilâne toastée

Grand Croque à l'Os

14,00 €

jambon à l'os, Cantal AOC entre-deux sur tranche de pain de campagne au levain Poilâne toastée

Toasts chauds aux quatre fromages

17,50 €

Bleu d'Auvergne AOC au lait cru, Rocamadour AOC, Saint-Nectaire AOC fermier au lait cru et Murols sur tranche de pain de campagne au levain Poilâne toastée

Chèvre chaud (Rocamadour AOC [3 pièces])

14,50 €

sur tranche de pain de campagne au levain Poilâne toastée, huile d'olive, basilic frais et petit pot de miel

Toast du Jardin

16,70 €

caviar de tomates, cœurs d'artichauts grillés marinés, poivrons grillés marinés, aubergines grillées marinées, olives vertes et noires sur tranche de pain de campagne au levain Poilâne toastée

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes
Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande
Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

FROMAGES

Saint-Nectaire AOC fermier au lait cru (vache)	10,00 €
Bleu d’Auvergne AOC au lait cru (vache)	10,00 €
Cantal AOC entre-deux (vache) <i>Médaille d’Or Concours Général Agricole de Paris</i>	13,00 €
Ecir-en-Aubrac entier (vache)	12,00 €
Gaperon (vache)	12,00 €
Théroulons au lait cru (vache)	11,00 €
Murols (vache)	10,00 €
Cardabelle au lait cru (brebis)	12,00 €
Pérel des Cabasses au lait cru (brebis)	11,50 €
Le petit bocal de Crottin pur chèvre fermier fabrication artisanale mariné (marinade Maison) marinade à l’huile d’olive fruité vert, thym frais, romarin frais, laurier frais, cinq baies, ail frais...	9,50 €
La Grande Fromagère du Massif Central Bleu d’Auvergne AOC au lait cru, Cantal AOC entre-deux, Saint-Nectaire AOC fermier au lait cru, Gaperon, Ecir-en-Aubrac, Murols, Pérel des Cabasses au lait cru, Théroulons au lait cru, Cardabelle au lait cru	20,00 €
La Petite Fromagère (3 fromages au choix)	14,00 €
En accompagnement de votre assiette de fromage, nous vous proposons un mesclun frais aux cerneaux de noix, vinaigrette à l’huile de noix	6,50 €

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes
Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Le document sur la présence éventuelle d’allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande
Prix nets – La Maison n’accepte pas les règlements par chèque

DESSERTS MAISON

(tous nos desserts sont faits Maison avec des œufs )

Dessert du jour	8,00 €
Crumble aux pommes	8,00 €
Crème brûlée	7,50 €
Faisselle de fromage frais au coulis de fruits, aux herbes fraîches, au miel ou au sucre	5,50 €
Le petit bocal de Crottin pur chèvre fermier fabrication artisanale mariné (marinade Maison) marinée à l'huile d'olive fruité vert, thym frais, romarin frais, laurier frais, cinq baies, ail frais...	9,50 €
Pruneaux cuits au Cointreau accompagnés d'une boule de glace Grand-Marnier de la Maison Berthillon	8,50 €
Café Gourmand	11,50 €
Thé ou Chocolat Gourmand mini crumble <i>Maison</i> , mini crème brûlée <i>Maison</i> , petite mousse au chocolat <i>Maison</i> , glace de la Maison Berthillon et pruneau cuit au Cointreau <i>Maison</i>	13,50 €

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes
Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande
Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON

<i>La coupe de 2 boules</i>	8,50 €
<i>La coupe de 3 boules</i>	12,50 €
<i>Chantilly Maison</i>	2,00 €
<i>Pot de chocolat chaud Maison</i>	2,00 €

Glaces :

Vanille
Moka
Caramel au beurre salé
Chocolat noir
Pistache
Créole

Sorbets :

Poire
Framboise à la rose
Fraise
Cassis

Les compositions :

Café liégeois ou Chocolat liégeois	12,00 €
Dame blanche (<i>deux boules de glace vanille de la Maison Berthillon arrosées de chocolat chaud Maison, Chantilly Maison</i>)	12,00 €
Chanoine (<i>deux boules de sorbet cassis de la Maison Berthillon arrosées de crème de Cassis 18°, Chantilly Maison</i>)	13,50 €
William's (<i>deux boules de sorbet poire de la Maison Berthillon arrosées d'eau-de-vie de poire Williams 45°, Chantilly Maison</i>)	13,50 €

Préparation traditionnelle – Ni congélation – Ni micro-ondes
Utilisant des produits frais au fil des saisons, certains plats peuvent être momentanément non proposés
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition sur demande
Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque

SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Coca Cola	33 cl	4,80 €
Coca Cola Zéro	33 cl	4,80 €
Orangina	25 cl	4,80 €
Schweppes	25 cl	4,80 €
Schweppes agrumes	25 cl	4,80 €
Ice Tea Pêche	25 cl	4,80 €
Café glacé <i>Maison</i>		5,00 €
Diabolo	25 cl	4,40 €
Sirop à l'eau		3,80 €
Perrier <i>nature</i>	33 cl	4,70 €
Perrier <i>tranche ou sirop</i>	33 cl	5,00 €
Seltz <i>tranche ou sirop</i>	30 cl	3,70 €
Vittel <i>nature</i>	25 cl	4,00 €
Vichy <i>nature</i>	33 cl	4,00 €

Eau de Seltz (<i>plate ou pétillante</i>) en restauration	80 cl	3,50 €
Eau de Seltz (<i>plate ou pétillante</i>) en restauration	100 cl	4,50 €
Evian en restauration	50 cl	4,70 €
Evian en restauration	100 cl	5,90 €

Fruits frais pressés		5,00 €
<i>Orange ou citron ou pamplemousse</i>		
Cocktail de fruits frais pressés		7,50 €
<i>Orange, citron et pamplemousse</i>		
Jus de fruits « l'Arbre à Jus »* 100% jus	25 cl	5,20 €
<i>Pomme ou orange ou tomate</i>		
Nectar de fruits « l'Arbre à Jus »*	25 cl	5,20 €
<i>Pêche de vigne ou abricot</i>		
Lait froid <i>nature</i>		3,50 €
Cidre « Appie Original » 4,7°	33 cl	5,60 €

**Les jus de fruits et nectars « l'Arbre à Jus » sont élaborés de façon artisanale et issus de production régionale française*

BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza <i>Gold</i>	2,60 €
Décaféiné Lavazza	2,60 €
Café ou décaféiné Noisette Lavazza	2,70 €
Double espresso Lavazza	5,20 €
Le café crème	4,30 €
Le décaféiné crème	4,30 €
Cappuccino	5,20 €
Latte Macchiato	5,00 €
Tartine Poilâne beurrée	2,00 €
Tartine baguette beurrée	2,00 €
Croissant au beurre	2,00 €
Suppléments	
<i>Tranche de citron ou pot de lait ou sirop</i>	0,30 €
<i>Pot de confiture ou pot de miel</i>	0,50 €

Chocolat chaud	4,80 €
Lait chaud	3,50 €
Grog au rhum	8,00 €
Café ou chocolat viennois	5,50 €
Vin chaud aux épices <i>Maison (en saison)</i>	6,50 €
Irish Coffee	10,00 €
Café Gourmand	11,50 €
Thé ou Chocolat Gourmand	13,50 €
Citron chaud au miel	5,40 €

THÉS ET INFUSIONS

THÉS

Earl Grey Spécial

Ce thé est composé de thé noir Ceylan d'Inde du Sud et de Chine, de thé noir Assam Tippy Golden et d'arôme naturel de bergamote.

4,00 €

China Bancha **BIO**

Thé vert avec de longues feuilles pressées. Caractère doux et aromatique. Thé issu de l'Agriculture Biologique.

4,10 €

China Pai Mu Tan **BIO**

Thé blanc avec une feuille verte-marron et beaucoup de pointes blanches. Fleuri et doux avec une liqueur parfumée. Thé issu de l'Agriculture Biologique.

4,50 €

Darjeeling **BIO**

Darjeeling hautement aromatique au goût de fruits mûrs et issu de l'Agriculture Biologique.

4,20 €

Lapsang Souchong **BIO**

Fumé avec des bois spéciaux, ce thé noir a un goût fumé très prononcé. Thé issu de l'Agriculture Biologique.

4,20 €

Mélange Maison **BIO**

Ce mélange issu de l'Agriculture Biologique est composé de Rooibos naturel, de pomme, d'hibiscus, de cynorrhodon, de carvi, de fenouil et de fleurs de bleuet.

4,00 €

INFUSIONS

Potion Hivernale **BIO**

Sideritis (plante herbacée), anis, écorces de citron, fleurs de tilleul, baies de sureau, thym, issus de l'Agriculture Biologique.

5,00 €

Feuilles de verveine **BIO**

4,00 €

Tilleul – Menthe **BIO**

Fleurs de tilleul, verveine, menthe, feuilles de verveine, menthe poivrée.

4,00 €