

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 de pays d'Auvergne **ou** de saucisson sec d'Auvergne

Garniture : truffade fraîche du Cantal **ou** lentilles vertes du Puy AOC **ou** salade de pommes de terre tièdes

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 (parfum au choix)

	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 (artisanal)	9,00 €	11,00 €
Jambon de pays d'Auvergne et Cantal AOC entre-deux	12,00 €	14,00 €
Jambon à l'os et Cantal AOC entre-deux	10,00 €	13,00 €
Fritons d'Auvergne	9,00 €	11,00 €
Saucisse sèche d'Auvergne		9,00 €
Rillons de porc		8,50 €
Cantal AOC entre-deux	10,00 €	
Rillette de thon <i>Maison</i>	8,50 €	10,00 €
Truite fumée française		16,50 €

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



SALADES GOURMANDES

Préparées à la commande et uniquement à base de produits frais
Vinaigrette Maison : vinaigre balsamique blanc, huiles de pépin de raisin
et de colza, arachides fraîches pilées
Mesclun frais

Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...

L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 21,00 €

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	17,80 €
salade mesclun, truite fumée française, rilette de thon Maison, 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

16,50 €

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

16,50 €

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

19,50 €

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

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

18,50 €

le verre : 5,70 €

Œufs durs – Mayonnaise *Maison*

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

8,50 €

Escargots sauvages frais extra gros de Bourgogne de la célèbre Maison L'Escargot de la Butte

au beurre d'ail

Les 6

11,00 €

Les 12

20,00 €

Saucisse fraîche d'Auvergne au couteau

rôtie au four, gratin d'Auvergne *Maison*

16,90 €

Saucisson chaud Lyonnais pistaché

pommes de terre tièdes parsemées de ciboulette fraîche, vinaigrette à l'ancienne *Maison*

17,50€

Chou farci frais (en provenance directe du Cantal)

Truffade fraîche du Cantal

17,00 €

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

Canards élevés en liberté et de façon artisanale

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

18,00 €

Jarret de porc fermier (origine : France)

lentilles vertes du Puy AOC cuisinées au lard de jambon d'Auvergne et aux oignons

16,90 €

Garnitures :

Lentilles vertes du Puy AOC (cuisinées au lard de jambon d'Auvergne et aux oignons)

9,00 €

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

6,00 €

Truffade fraîche ou gratin d'Auvergne *Maison*

8,90 €

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

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 €
Thérondels au lait cru (vache)	11,00 €
Murols (vache)	10,00 €
Cardabelle au lait cru (brebis)	12,00 €
Pérail des Cabasse au lait cru (brebis)	11,50 €
Le petit bocal de Crottin pur chèvre fermier <i>fabrication artisanale mariné</i> (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, Pérail des Cabasse au lait cru, Thérondels au lait cru, Cardabelle au lait cru	19,50 €
La Petite Fromagère (3 fromages au choix)	13,00 €
En accompagnement de votre assiette de fromage, nous vous proposons un mesclun frais aux cerneaux de noix, vinaigrette à l’huile de noix	6,00 €

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

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) marinade 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

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

Glaces :

Vanille

Moka

Caramel au beurre salé

Chocolat noir

Nougat-miel

Pistache

Créole

Grand-Marnier

Marron glacé (en saison – supplément de 1,00 € par boule)

Sorbets :

Poire

Framboise à la rose

Fraise

Mangue

Cassis

Fraise des bois (en saison – supplément de 1,00 € par boule)

Les compositions :

Café liégeois ou **Chocolat liégeois** 12,00 €

Dame blanche (deux boules de glace vanille de la Maison Berthillon arrosées de chocolat chaud Maison, Chantilly Maison) 12,00 €

Chanoine (deux boules de sorbet cassis de la Maison Berthillon arrosées de crème de Cassis 18°, Chantilly Maison) 13,50 €

William's (deux boules de sorbet poire de la Maison Berthillon arrosées d'eau-de-vie de poire Williams 45°, Chantilly Maison) 13,50 €