

## BOUCHÉES ET ASSIETTES DE CAMPAGNE

Bouchée découpée en canapé sur pain de campagne au levain Poilâne

Assiette servie avec pain de campagne au levain Poilâne, baguette artisanale à la farine de froment et de sarrasin au levain, 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 diabololo (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 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 €
Cantal AOC 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


Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...

**L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 22,00 €**

Grand assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne

### Œufs durs – Mayonnaise Maison

8,50 €

œufs bio (gros) , deux pièces, mesclun frais, lardons

### 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


### Torrent

19,50 €

mesclun frais, truite fumée française, rilette de thon *Maison*, pamplemousse, citron

### Labaskar

16,50 €

mesclun frais, pommes de terre sautées *Maison*, jambon de pays d'Auvergne, Cantal AOC entre-deux, tomates, oignons rouges frais, gros œuf au plat bio 

### Brantôme

18,00 €

mesclun frais, 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 *Maison*

### Périgourdine

19,50 €

mesclun frais, tranche de foie gras de canard entier mi-cuit, petits toasts de rilette d'oie, magret de canard fumé

### Maraîchère

17,00 €

mesclun frais, cœurs d'artichauts grillés marinés, tomates, aubergines grillées marinées, poivrons grillés marinés, olives vertes et noires

### Maya

16,50 €

mesclun frais, 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, vinaigrette *Maison*

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 artisanale à la farine de froment et de sarrasin au levain, beurre de la Fromagerie Déret & Fils (Auvergne) et cornichons

### Pescadou

21,00 €

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 au lait cru, Murols, Péralil 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 €

<b>Escargots sauvages frais extra gros de Bourgogne</b> de la Maison L'Escargot de la Butte au beurre d'ail	Les 6	11,00 €
	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**

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

### Pièce du boucher : Entrecôte

grillée, sauce au poivre Maison, garniture au choix

pièce d'environ 250 g

23,00 €

**Race à viande (selon disponibilité) : Aubrac ou Salers ou Limousine ou Charolaise**

pièce d'environ 400 g

32,00 €

(née, élevée et abattue en France)

### 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 (gratin de pommes de terre, tome fraîche du Cantal et petite pointe d'ail)

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 €

## GRANDES TARTINES CHAUDES

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

### **Grand Croque Paysan**

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

15,00 €

### **Grand Croque à l'Os**

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

15,00 €

### **Toasts chauds aux trois fromages**

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

16,00 €

### **Chèvre chaud (Rocamadour AOC au lait cru [3 pièces])**

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

14,50 €

### **Toast du Jardin**

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

16,70 €


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

<b>Saint-Nectaire</b> AOC <b>fermier au lait cru</b> (vache)	10,00 €
<b>Bleu d’Auvergne</b> AOC <b>au lait cru</b> (vache)	10,00 €
<b>Cantal</b> AOC <b>entre-deux</b> (vache) <i>Médaille d’Or Concours Général Agricole de Paris</i>	13,00 €
<b>Ecir-en-Aubrac entier au lait cru</b> (vache)	12,00 €
<b>Gaperon</b> (vache)	12,00 €
<b>Théroulons au lait cru</b> (vache)	11,00 €
<b>Murols</b> (vache)	10,00 €
<b>Cardabelle au lait cru</b> (brebis)	12,00 €
<b>Pérel des Cabasse au lait cru</b> (brebis)	11,50 €
<b>Le petit bocal de Crottin pur chèvre fermier</b> fabrication artisanale <b>mariné</b> (marinade Maison) marinade à l’huile d’olive fruité vert, thym frais, romarin frais, laurier frais, cinq baies, ail frais...	9,50 €
<b>La Grande Fromagère du Massif Central</b> Bleu d’Auvergne AOC au lait cru, Cantal AOC entre-deux, Saint-Nectaire AOC fermier au lait cru, Gaperon, Ecir-en-Aubrac au lait cru, Murols, Pérel des Cabasse au lait cru, Théroulons au lait cru, Cardabelle au lait cru	20,00 €
<b>La Petite Fromagère</b> (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 <i>Maison</i>	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**

## DESSERTS MAISON

(tous nos desserts sont faits Maison avec des œufs )

<b>L'Ardéchois</b>	8,00 €
<b>Crumble aux pommes</b>	8,00 €
<b>Crème brûlée</b>	7,50 €
<b>Faisselle de fromage frais</b> au coulis de fruits, aux herbes fraîches, au miel ou au sucre	6,00 €
<b>Le petit bocal de Crottin pur chèvre fermier fabrication artisanale mariné</b> (marinade Maison) marinade à l'huile d'olive fruité vert, thym frais, romarin frais, laurier frais, cinq baies, ail frais...	9,50 €
<b>Pruneaux cuits au Cointreau</b> accompagnés d'une boule de glace Grand-Marnier de la Maison Berthillon	8,50 €
<b>Café Gourmand</b>	11,50 €
<b>Thé ou Chocolat Gourmand</b> mini crumble <i>Maison</i> , mini crème brûlée <i>Maison</i> , petite mousse au chocolat <i>Maison</i> , glace de la Maison Berthillon, 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**  
**Pistache**  
**Créole**

### Sorbets :

**Poire**  
**Framboise à la rose**  
**Fraise**  
**Cassis**

### Les compositions :

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