

ENTREES

" Fait Maison "



NEMS au chèvre, coulis de miel	7,2
PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU CANTAL "MAISON MAS", saucisson sec, rillettes et pâté	6,0
ŒUF COCOTTE MINUTE, crème de vieux Cheddar et son toast	6,5
VELOUTÉ DE LÉGUMES	5,5
CASSOLETTE D'ESCARGOTS et Pleurottes à la crème d'ail	9,5

SALADES

" Fait Maison "



CAESAR salade romaine, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, poulet crispy, œuf dur, sauce Caesar	14,0
MISTER SEGUIN salade, tomates cerises, lardons, brick de chèvre, noix	13,0
DÉTOX quinoa, tomates cerises, menthe, grenade, poivrons marinés	12,7
MURATAISE salade, Cantal pané, jambon de pays, pommes sautées, croûton	14,5

PLATS

" Fait Maison "



FISH AND CHIPS sauce tartare, frites maison	14,3
BELLE ENTRECÔTE, pommes sautées au Cantal, salade, sauce Bleu d'Auvergne	19,0
CONFIT DE CANARD préparé par nos soins, pommes sautées	15,8
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE pesto et copeaux de parmesan, frites maison, salade roquette	13,8
CROUSTILLANT DE VOLAILLE À LA MOZZARELLA et son risotto aux champignons bien crémeux	15,0
LINGUINE AU PESTO copeaux de parmesan et jambon de pays	13,5
DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA, tatin de légumes	15,0
RAVIOLES DU MOMENT DE LA "MAISON CARNIATO"	14,5
BURGER DES AFFRANCHIS, bun, oignons frits, steak haché, crème de vieux Cheddar, frites maison	14,0
Supplément poitrine fumée 0,5 €	
CÔTE DE COCHON, crème de moutarde à l'ancienne, purée maison	14,5

PIZZAS

" Fait Maison "



CRÈME FRAICHE
Suppléments roquette à 1 €

NORVÉGIENNE saumon fumé, mozzarella, crevettes, crème de ciboulette	14,5
MONTAGNARDE lardons, pommes de terre, reblochon, mozzarella	14,5

PIZZAS

" Fait Maison "



SAUCE TOMATE

Suppléments roquette à 1 €

MARGHERITA	mozzarella, olives noires	10,0
REGINA	mozzarella, jambon, champignons	11,5
CALZONE	mozzarella, jambon, jaune d'œuf, champignons	11,5
VÉGÉTARIENNE	mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, oignons	11,0
4 FROMAGES	mozzarella, chèvre, parmesan, gorgonzola	13,5
L'ORIENTALE	mozzarella, merguez, poivrons, oignons, œuf, origan	12,5
CHÈVRE MIEL	mozzarella, chèvre, jambon, oignon, miel	13,0
4 SAISONS	mozzarella, olives noires, champignons, cœur d'artichaut, jambon, poivrons	12,5
CHICKEN	mozzarella, poulet, champignons, oignons, poivrons	12,5
CAMPIONE	mozzarella, viande hachée, œuf, oignons	13,0

FROMAGES

CANTAL "ENTRE-DEUX"	5,0
SAINT-NECTAIRE FERMIER	5,5
BLEU D'AUVERGNE	4,5
CROTTIN DE CHAVIGNOL	5,5
TRILOGIE DE FROMAGES DU BOUGNAT	8,0
Bleu d'Auvergne, Cantal, Saint-Nectaire	

DESSERTS

" Fait Maison "



TARTE TATIN	pommes, noisettes, glace vanille	7,5
AUMÔNIÈRE	aux agrumes et sa crème pâtissière au citron vert, chantilly	6,5
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE		6,0
PAIN PERDU	boule de glace vanille	6,5
TIRAMISÙ À LA TRADITION	bien crémeux	6,5
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA TRADITION		5,0
BROWNIE AU CHOCOLAT	et ses éclats de noix de pécan, boule de glace vanille	5,5
FROMAGE BLANC	coulis de fruits rouges ou miel	4,0
CAFÉ GOURMAND		7,5
THÉ GOURMAND		8,5

GLACES ET SORBETS

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX	2,0	
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX	4,0	
3 BOULES DE GLACE AU CHOIX	6,0	
cassis, citron vert, passion, pêche, vanille, café, chocolat, fraise, rhum-raisin		
COLONEL	citron vert, 2 CL de vodka	7,0
DAME BLANCHE	vanille, sauce chocolat, crème fouettée	6,5
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS		6,5
COUPE DES ÎLES	rhum-raisin, 2 CL de rhum, crème fouettée	7,0

APERITIFS



RICARD, PASTIS 51 2 CL	4,0
MARTINI Rouge, Blanc ou Dry 5 CL	4,0
KIR SAUVIGNON 14 CL	4,5
KIR ROYAL 12 CL	8,5
PORTO Rouge, CAMPARI 5 CL	4,0
SALERS 5 CL	4,0
AMERICANO 8 CL	7,0
MARTINI GIN 6 CL	7,0

LES PLANCHES

CHARCUTERIE DE CHEZ MAS	13
saucisson sec, jambon de pays, pâté de campagne, rillettes, saucisse sèche	
FROMAGÈRE Cantal Entre-Deux, crottin de chèvre "Chavignol",	12
Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Saint-Nectaire fermier	
LA CONVIVIALE	15
saucisse sèche, crottin de chèvre "Chavignol", jambon de pays, Saint-Nectaire fermier, pâté de campagne, Cantal Entre-Deux	

EAUX MINÉRALES

AU COURS D'UN REPAS SEULEMENT

VITTEL, PERRIER FINES BULLES 50 CL	4,4
VITTEL, PERRIER FINES BULLES 100 CL	6,0

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO 33 CL	4,1
PERRIER 33 CL	4,1
ICE TEA, ORANGINA, CIDRE 25 CL	4,1
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 CL	4,1
VITTEL 25 CL	4,1
RED BULL 25 CL	5,0
LIMONADE 25 CL	4,1
LAIT FROID 25 CL	4,0
CAFÉ GLACÉ	4,5
CAFÉ CRÈME GLACÉ	5,0
FRUIT PRESSÉ orange ou citron	4,5
supplément sirop	0,3

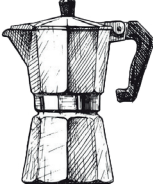


JUS DE FRUITS

4,1

PALMYRA 25 CL
orange, ananas, pomme, cranberry, lait de coco, abricot, tomate, fraise, pamplemousse, citron vert, passion

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ		2,3
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ après 16h		2,7
DOUBLE EXPRESSO		4,5
CAFÉ NOISETTE		2,4
CAFÉ NOISETTE après 16h		2,9
LAIT CHAUD		4,0
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT		4,1
CAPPUCCINO		5,0
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS		5,0

THÉS - INFUSIONS

THÉS "COMPTOIR RICHARD"	4,0
Breakfast, Earl Grey, Vert Sencha, Vert à la menthe, Ceylan	
INFUSIONS "COMPTOIR RICHARD"	4,0
verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille	

DIGESTIFS 4 CL



GET 27, GET 31, BAILEY'S	7,0
AMARETTO, COINTREAU	7,0
COGNAC Camus V.S Élégance	7,0
COGNAC Rémy Martin V.S.O.P	9,0
BAS-ARMAGNAC Château de Laubade Signature V.S	7,0
CALYADOS Coquerel Fine	7,0
VIEILLE PRUNE de Souillac	9,0
POIRE WILLIAM Grande Réserve, Miclo	8,0
MIRABELLE Grande Réserve, Miclo	8,0

VINS



ROUGES

CÔTES DU RHÔNE Les Trois Garçons AOC	4,5	7,5	14,5	22,0	
GRAVES Château Pouyanne AOC	5,2	8,5	16,5	24,0	
BORDEAUX Château Gantonnet AOC	4,8	7,8	15,0	22,0	
CÔTES DE BOURG Hipster de Barbe AOC	5,2	8,5	16,5	24,0	
BROUILLY Château des Tours AOC	5,7	9,5	18,5	27,0	52,0
BOURGOGNE AOC					39,0
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Cornu					
SAINT-ESTÈPHE Château Haut Baradieu AOC					57,0

BLANCS

SAUVIGNON IGP	4,5	7,5	14,5	22,0	42,0
Côtes de Gascogne "Les Fumées Blanches"					
POUILLY FUMÉ AOC	6,5	11,0	21,0	33,0	
Domaine La Grappe d'or Michel Girault					
SANCERRE AOC	6,5	11,0	21,0	33,0	
Domaine Les Beaux Regards Michel Girault					
ARGENTINE AOC	4,8	7,8	15,0	22,0	
Fantelli, Chardonnay-Torrentes					
ALSACE AOC Sylvaner Hans Schaeffer	4,5	7,5	14,5	22,0	

ROSES

IGP MÉDITERRANÉE	4,5	7,5	14,5	22,0	42,0
Demoiselle Sans-Gêne					
CÔTEAUX D'AIX AOC	5,0	8,0	15,5	24,0	
Saint Julien Des Vignes					

Les pichets sont servis exclusivement au cours d'un repas.

CHAMPAGNES



PH. GONET "Grande Réserve"	12 CL	75 CL
	8,0	49,0
FRANCK BONVILLE GRAND CRU AVIZE "Blanc de Blancs"		62,0

HAPPY HOUR

16H00 - 20H00



Prix nets en € service inclus. CB à partir de 10 €. La maison n'accepte pas les chèques. Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition