



TAPAS & PLANCHES

accompagnés de pain italien

Service au
Comptoir

Pâté forestier artisanal (Ferme de Malescalier, 34)	10€
Rillettes de porc artisanales (Ferme de Malescalier, 34)	10€
Saucisse sèche ou Chorizo artisanal selon arrivage (Ferme de Malescalier, 34)	10€
Rocailou, brebis artisanal (GAEC des Cabasses, 12)	8€
Pérail rôti (brebis 150g, cave Papillon)	12€
Assiette de Frites poivre 5 baies et sauce du chef	5€
Planche Végé : 2 tartinades maison et 2 fromages (Laguiole et Cabécou)	16€
Planche Duo (1 fromage, 1 charcuterie) : un Rocailou et un pli de saucisse sèche	18€
Planche Trio (3 fromages, 3 charcuteries) : Pérail de brebis, Roquefort, Laguiole, confit d'oignon, jambon de pays Serrano, rillettes artisanales, saucisse sèche ou chorizo artisanal (selon arrivage)	24€

TOUS LES MERCREDIS soirs de l'été : Concert avec plat unique Carné & Végé

ASSIETTE REPAS

	La Filante :	18€
Salade verte, crudités de saison, Pérail de brebis rôti, jambon de pays, frites		
	La Burrata :	18€
Salade verte, crudités, Burrata, pesto, jambon blanc italien aux herbes, frites		
	La Bleue :	16€
Salade verte, crudités, roquefort, poires, noix, carvi, frites		
	La Cabrette :	16€
Salade verte, crudités, toasts de Cabécou de chèvre, miel, amandes effilées, confit d'oignon, frites		
	La Chorizo :	16€
Salade verte, crudités, Laguiole, chorizo, cacahuètes au Zaatar, gouttes de poivrons, frites		
	L'Anchois :	16€
Salade verte , crudités, anchois marinés, rillettes maison sardines au piment d'Espelette câpres, tomates séchées, frites		

LES GALETTES DE SARRASIN (sans gluten) faites maison accompagnées de Salade verte & Crudités de saison

	La Nina : Emmental, jambon blanc	9€
	La Complète : Emmental, jambon blanc, œuf, persil	11,50€
La Pesto : Pesto de basilic, mozzarella, jambon blanc, tomates séchées		12€
	(œuf possible en supplément 1 €)	

LES DESSERTS

	Glaces (au comptoir du bar)	
	Smoothies de fruits (voir carte au bar)	6€
	Crêpes sucrées au froment : faites maison	
	Sucre	3€
	Sucre citron	3,50€
	Caramel beurre salé	4€
	Crème de châtaigne	4€
	Chocolat	4€
Poires au rhum, caramel ou nutella ou châtaigne, amandes effilées, chantilly		6,50€
	Faisselle artisanale (GAEC des Cabasses, 12) avec son coulis de fruits rouges maison	6€
Fondant au chocolat noir & caramel beurre salé, chantilly, éclats de noisette		6€