



# La Carte



## Les entrées

Terrine de lentilles vertes du Puy au foie gras et jambon d'Auvergne	Green lentil terrine with foie gras and cured Auvergne ham	<b>Foie gras de Limagne</b>	19.50 €
Raviole ouverte aux pieds de cochon et petits légumes, crème au Saint-Nectaire	Open ravioli with pig's trotters and vegetables, local cheese cream	<b>Porc des Combrailles (Puy-de-Dôme)</b>	12.00 €
Duo de terrines	Home-made Pâté duo		10.00 €
Jambon d'Auvergne	Cured Auvergne ham	<b>Porc des Combrailles (Puy-de-Dôme)</b>	12.50 €
Assiette Auvergnate	Auvergne air-dried sausage and cured ham with home-made pâté		13.00 €


## Les omelettes

Omelette nature	Plain omelette		7.80 €
Omelette fromage ou lardons ou champignons ou herbes	Cheese or lardon or mushroom or fresh garden herbs		9.80 €
Supplément légumes (avec l'omelette)	Extra vegetables		4.80 €

## Les poissons

Filet de truite, risotto d'épeautre et tatin épinards-blettes, jus au gingembre	Fillet of trout, spelt risotto, spinach and chard tatin, ginger sauce		17.50 €
---	---	--	---------

## Les viandes

Pot au feu de paleron aux légumes d'automne, sauce gribiche	Pot au feu of chuck beef with autumn vegetables and gribiche sauce	<b>Bœuf français</b>	16,00 €
Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère	Home-made tripe in mustard and white wine sauce	<b>Tripe : bœuf français</b>	15.00 €
Salade verte	Salad		4.10 €
Fromages d'Auvergne	Cheeses platter		6.90 €
Fromage blanc	Fromage frais		4.80 €

(\*) les temps indiqués correspondent à l'attente minimum à prévoir si vous ne prenez rien avant  
Prix nets / Net prices