

Nos entrées

• Planche charcuterie & fromage Filet mignon de porc fumé maison, Magret de canard fumé maison, Saint-Nectaire fermier AOP, Comté affiné, Rillettes de grillon charentais – Maison Marthe	Petite 14€00
• Planche de la mer 2/4 huîtres Joséphine By Gillardeau n°4, saumon fumé maison, 2/4 crevettes roses, rilette de merlu, citron confit Maison Marthe, 2/4 couteaux farcis	Grande 19€00
• Saint-Nectaire fermier AOP rôti Miel, noix & pain grillé	Petite 19€00
	Grande 28€00
• Soupe de poisson La Trembladaise	14€00
• Couteaux farcis x6	9€00
• Assiette de crevettes roses x7 et sa mayonnaise maison	12€00
• Huîtres Joséphine by Gillardeau – N°4 6 Huîtres 9 Huîtres 12 Huîtres	13€00
	15€00
	21€00
	27€00

Les salades & Bowl

• Salade César Émincé de poulet pané, œuf mollet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons à l'ail, pickles d'oignon rouge, sauce César maison	Petite 15€00	Grande 19€00
• Salade de Rocamadour chaud Rocamadour rôti, salade, lardons fumés, pommes de terre grenailles, noix, miel, vinaigrette maison	14€00	19€00

Nos poissons

• Couteaux farcis x12, frites & salade	19€00
• Choucroute de la mer	23€00

Nos viandes

• Jarret de porc braisé au miel 800g Frites, salade et sauce maison au choix	Nos sauces (suppl. 1€00) : Poivre, Roquefort, Moutarde	22€00
• Tête de veau Sauce gribiche maison et ses légumes de saison		18€00
• Rognon de veau entier Flambé au cognac, purée maison, sauce poivre		20€00
• Pièce du boucher Découvrez notre pièce du boucher et son tarif à l'ardoise		
• Cordon bleu maison Volaille, jambon blanc, Comté affiné, panure croustillante, sauce forestière, frites maison & salade		22€00
• Souris d'agneau braisée Purée maison, légumes rôtis & jus au thym		28€00

Nos Burgers

• Le Classique Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, Cheddar affiné, compotée d'oignons maison, lard fumé, sauce burger maison, servis avec frites et salade	Version double +4,00€ 18€00
• L'Auvergnat Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, saint-Nectaire fermier AOP, lard fumé, compotée d'oignons maison, sauce fromagère maison, servis avec frites et salade	19€00

Nos galettes

• Les Classiques	Supplément burrata +4€ Supplément Salade +2€
• Quasi complète Jambon blanc, emmental	Galettes 100% farine de sarrasin 10€00
• Complète Jambon blanc, œuf, emmental	12€00
• Reine des complètes Jambon blanc, œuf, emmental, champignons cuisinés	14€00
• Méga complète Jambon blanc, jambon de pays, emmental, 2 œufs, crème fraîche	15€00
• Les Gourmandes	
• Paysanne Fromage de chèvre, lardons fumés, pommes de terre grenaille, compotée d'oignons maison, crème fraîche	14€00
• Trois fromages Saint-Nectaire fermier AOP, emmental, Gorgonzola AOP	14€00
• Océane Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, œuf, emmental	15€00
• Clairette Saint-Nectaire fermier AOP, jambon de pays, œuf, Pommes de terre grenaille	16€00
• Miss Daisy Steak haché, cheddar affiné, compotée d'oignons maison, frites maison, sauce burger maison	16€00
• Forestière Champignons cuisinés, poitrine fumée, Comté, œuf, compotée d'oignons maison, crème fraîche	16€00
• Chèvre Poire Chèvre, poires rôties, noix, miel, pommes de terre grenailles, roquette	16€00

Donnez votre
Avis



Nous avons à cœur de vous proposer
essentiellement des produits faits maison

Frites maison cuisinées
à la graisse de bœuf

Menu Enfant

Jambon / Poulet pané avec frites ou
purée ou Moules frites ou galette
jambon fromage + 1 boule de glace ou
crêpe sucre ou Nutella

10€00 (moins de 12 ans)

Nos desserts maison

• Crème brûlée	7€00
• Tiramisu	8€00
• Brownie chocolat Caramel beurre salé, noix de pécan, glace vanille	9€00
• Profiterole	10€00
• Riz au lait maison Caramel beurre salé maison	8€00
• Pavlova aux fruits frais	9€00
• Café / Thé / Digestif gourmand (+3€) Crème brûlée, Pana cotta fruits rouges, Brownie chocolat, caramel beurre salé & noix de pécan	9€00
• Assiette de Fromages	8€00

Nos Crêpes maison

Toutes nos crêpes peuvent être demandées au blé noir	Suppl. Chantilly 1€50
• Sucre ou beurre sucre	3€50
• Citron ou miel ou confiture (fraise, myrtille, abricot) ou compote de pomme ou chantilly	4€00
• Chocolat maison ou Nutella	5€00
• Crème de marron	4€50
• Caramel à la fleur de sel maison	5€00
• Banane chocolat maison ou Nutella	6€00
• Alcool au choix (Grand Marnier, Cognac)	7€00
• Automnale Poire rôtie, caramel beurre salé maison, glace poire, spéculoos & chantilly	8€00
• Théa ♥ Glace vanille, chocolat maison ou Nutella, Chantilly, amandes effilées	8€00
• Léon ♥ Compote de pommes, poudre de spéculoos, Chantilly, glace yaourt, sauce caramel beurre salé maison	8€00
• Peanut Glace cacahuète, caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées, chantilly	8€00
• Nuty Nutella, glace nuty, chantilly, amandes effilées, Bueno.	8€00
• Mont-Blanc Crème de marrons, glace marron morceaux chocolat maison, chantilly & noisettes torréfiées	9€00
• Banana Banane, chocolat maison, glace Cognac raisin, Chantilly, rhum arrangé flambé	9€00

Nos Glaces

- **Les crèmes glacées :**
Café / Caramel beurre salé AOP / Noix de coco / Yaourt / Chocolat noir / Vanille / Cacahuète / Paris Brest / Vanille Cookie Dough / Nuty / Marron / Tarte Tatin / Cognac Raisin / Stracciatella / Tarte aux Fraises / Barbe à Papa / Menthe Chocolat / Crème brûlée
- **Les sorbets :**
Groseille Framboise / Yuzu Citron Vert / Melon / Clémentine Corse / Fraise / Fruits des Tropiques / Ananas Rôti / Poire

Parfum au choix:
1 Boule : **3€50** 2 Boules : **6€50** 3 Boules : **7€50**

LES CLASSIQUES 9€00

- **Banana split**
Banane fruit, 1 boule chocolat, 1 vanille, 1 fraise, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Dame blanche**
3 boules vanille, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Chocolat liégeois**
1 boule vanille, 2 chocolat, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Café liégeois**
1 boule vanille, 2 café, 1 espresso, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fraise melba (en saison)**
Fraises (fruit), 2 boules fraise, 1 vanille, Coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Belle Hélène**
1 boule poire, 1 boule Stracciatella, 1 boule chocolat nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Coco Choco**
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fruits du Soleil**
1 boule ananas rôti, 1 boule melon, 1 boule fruits des tropiques, coulis de fruits jaunes, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

LES GOURMANDES 9€90

- **Renversante**
1 boule caramel beurre salé, 1 boule tarte tatin, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Ardéchoise**
2 boules marron morceaux, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Prali'Brest**
1 boule Paris-Brest, 1 boule cacahuète, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées, chantilly, biscuit maison
- **Bueno**
2 boules Nuty, 1 boule vanille cookie dough, nappage Nutella, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Bulgare**
2 boules yaourt, 1 boule groseille framboise, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Choco'Zeste**
2 boules clémentine corse, 1 boule chocolat, nappage chocolat maison, orange tranchée, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fraise Foraine**
1 boule tarte aux fraises, 1 boule barbe à papa, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

ALCOOLISÉES 10€90

- **Colonel**
2 boules Yuzu citron vert, Vodka, biscuit maison
- **Charentaise**
2 boules cognac-raisin, Cognac, chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **La melonnière**
2 boules melon, pineau, chantilly, amande effilées, biscuit maison
- **After Eight**
2 boules menthe chocolat, Get 27