

Ouverture

L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
Salade niçoise (thon,œuf, tomate, haricots verts).....	7 €	14 €
Niçoise salad (tuna, egg, tomato, potatoes, green beans)		
Salade César (poulet, parmesan, œuf, tomate).....	8 €	15 €
Caesar salad (chicken, parmesan cheese, egg, tomato)		
Panna cotta aux légumes confits.....	7 €	
Panna cotta garnished with a vegetable confit		
Tarte Tatin de tomate et St Nectaire.....	7 €	
Tomatoes and cheese (St Nectaire) tatin style		
Salade de ravioles, lardons, tomates et mozzarella.....	7 €	
Salad with ravioli, bacon, tomatoes and mozzarella		
Tartare de saumon et avocat.....	9 €	
Salmon tartare and avocado		
Moules gratinées au beurre maître d'hôtel.....	9 €	
Mussels gratin with butter herb		
Omelette aux morilles.....	13 €	
Omelette with morels		

Premier acte

Le poisson / Fish

Poisson de marché, sauce vierge.....	15 €
Fish filet with virgin sauce	
Thon braisé à la provençale.....	18 €
Provençale braised tuna	

Deuxième acte

La viande / Meat

Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison.....	16 €
Chopped raw beef with homemade french fries	
Onglet de bœuf, sauce tartare.....	17 €
Beefsteak, tartar sauce	
Poulet fermier aux abricots et romarin.....	16 €
Farm chicken cooked with apricots and rosemary	
Truffade et jambon de pays.....	14 €
Truffade (cheese and fried potatoes) and Auvergne ham	
Côtelettes d'agneau à l'ail et au thym.....	16 €
Lamb ribs with garlic and thyme	
Risotto à la milanaise (jambon blanc et parmesan).....	14 €
Milanaise risotto (ham and parmesan cheese)	
Burger végétarien (aubergine, champignons, tomate, cantal, pesto).....	15 €
Veggie burger (eggplant, mushrooms, tomato, cheese, pesto sauce)	

Final

Le dessert / Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese	7 €
Cheese plate from Auvergne	
Café gourmand (thé, décaféiné)	7 €
Coffee (or tea, decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
Onctueux au chocolat, sablé et émulsion au café	6 €
Chocolate cream, shortbread biscuit and coffee whipped cream	
Soupe de fraises, brioche perdue caramélisée	6 €
Strawberries soup and caramelized brioche	
Tarte aux fruits d'été	6 €
Summer fruit pie	
Vacherin à la fraise	7 €
Strawberry Vacherin	
Parfait glacé aux fruits confits	7 €
Ice cream candied fruits	
Profiteroles glace tourron, sauce chocolat	7 €
Profiteroles filled with tourron ice cream, chocolate sauce	
Café liégeois ou chocolat liégeois	7 €
Coffee liégeois ou chocolate liégeois	
Coupe glacée 3 boules	6 €
3 scoops of ice-cream	

Si votre temps est limité, veuillez le préciser à votre arrivée, merci
If you are pushed for time. Please let us know on arrival, thank you

Menu 23 €

**Panna cotta
aux légumes confits**
ou
**Tarte tatin à la tomate
et au St-Nectaire**
ou
**Salade de ravioles, lardons,
tomates et mozzarella**
~~~~~  
**Onglet de boeuf, sauce tartare**  
ou  
**Poisson du marché,  
sauce vierge**  
ou  
**Poulet fermier aux abricots  
et au romarin**  
~~~~~  
**Onctueux au chocolat,
sablé et émulsion au café**
ou
**Soupe de fraises
et brioche perdue caramélisée**
ou

Menu enfant Children's menu

Jusqu'à 12 ans
under twelve's

10€

Accras de poisson, tagliatelles
Fish accras, tagliatelles
ou
Poulet, frites maison
Chicken, homemade french fries
~~~~~  
**Glace**  
Ice cream  
ou  
**Gâteau au chocolat,**  
Chocolate cake,  
~~~~~  
1 sirop
(fraise, grenadine, citron,
menthe, pêche)

Prix nets service compris / Net price. Service charge included