

LE MENU

PRINTEMPS | ÉTÉ

LE LIONCEAU

MENU ENFANT
JUSQU'À 12 ANS

Servi avec accompagnement
au choix : *Frites, pâtes ou
légumes de saison*

Filet de poulet

ou

Steak haché

ou

Fish and chips,
sauce tartare

•

1 boule de glace

ou

1 crêpe / gaufre

•

1 verre de jus de fruits

ou

1 soda (Coca-Cola,
Fuzetea, limonade)

ou

1 sirop à l'eau

11 €

LE MIDI

DE 12H À 15H DU LUNDI
AU VENDREDI
(sauf jours fériés)

ENTRÉE * + PLAT *

ou

PLAT * + DESSERT *

22.90 €

SUR LA GRIFFE

DE 12H À 15H DU LUNDI
AU VENDREDI
(sauf jours fériés)

1 PLAT "SUR LA GRIFFE"

+

Fromage blanc miel,
fruits rouges ou nature

ou

Mousse au chocolat

ou

2 boules de glace

16.90 €

PENSEZ À DEMANDER LE PLAT DU JOUR,
LA CHASSE A ÉTÉ BONNE...

À SAVOURER
OU À DÉVORER...

LES PLANCHES

Planche Mixte	28 €
Sélection de charcuteries & de fromages	
Planche Finger Food	32 €
Assortiment de petites faims selon saisons	

LES PETITES FAIMS

Houmous au za'atar	9 €
Servi avec pain pita	
Guacamole	9 €
Servi avec tortillas	
Burrata à partager	9.90 €
Burrata, filet d'huile d'olive vierge, fleur de sel	
Crunchy chicken tenders	10 €
5 pièces, servis avec mayonnaise épicée	
Le Croque truffé à partager	11 €
Frites	5 €
Frites à la truffe et au parmesan mayonnaise truffée	7 €

LES ENTRÉES

L'Œuf parfait *

11 €

Œuf parfait bio du Cantal, salade de lentilles blondes de Saint-Flour & saumon fumé

Gaspacho *

9 €

Tomates d'antan, poivrons rouges, concombre, ail, piment doux, pignons de pin, feta & basilic

Tataki de bœuf

12 €

Bœuf snacké au sésame, sauce citronnée au soja, salade de jeunes pousses & cacahuètes concassées

Salade tiède de poulpe *

11 €

Poulpe grillé, pommes grenailles rôties, câpres, oignon rouge, tomates confites, ciboulette, ail, huile d'olive, citron vert & citron jaune

Pâté en croûte Richelieu *

9 €

Pâté en croûte, salade de jeunes pousses & pickles

LES SALADES

Buddha Bowl

19 €

Riz long, avocat, coleslaw, houmous, concombre, tomates cerises, cacahuètes, lentilles blondes de Saint-Flour & huile d'olive citronnée

Salade Caesar

19 €

Salade romaine, sauce Caesar, parmesan, croûtons à l'huile d'olive, oeuf dur, tomates cerises, poulet croustillant & poitrine fumée

Salade Cobb

19 €

Salade romaine, avocat, tomates cerises, filet de poulet, Bleu d'Auvergne, œuf poché, pépites de lard & sauce au bleu

Salade Burrata

19 €

Mélange de salades, tomates d'antan, burrata, huile d'olive citronnée, crème balsamique, pignons de pin & gressins

LES PLATS

Plats du jour *

(selon arrivage, voir ardoise)

La véritable truffade d'Auvergne 20 €

Pommes de terre à la tomme fraîche, jambon cru d'Auvergne & salade verte

Fish and Chips 19 €

Cabillaud en pâte croustillante, sauce tartare & frites

Filet de bar 21 €

Huile d'olive citronnée & purée de patates douces

Tentacule de poulpe 19 €

Sauce chimichurri, crème de maïs & pimientos de Padrón

Tartare de bœuf classique 19 €

Servi avec frites et salade verte

Bœuf français coupé au couteau, câpres, échalote, persil, cornichons, mayonnaise, ketchup & jaune d'œuf

Tartare de bœuf à l'italienne 19 €

Servi avec frites et salade verte

Bœuf français coupé au couteau, câpres, copeaux de parmesan, pignons de pin, oignon rouge, tomates confites, cerfeuil, ciboulette, huile d'olive, citron vert & citron jaune

Pâtes au chorizo et stracciatella * 17 €

Pâtes al dente, crème de poivrons & pépites de chorizo Cular

L'Onglet de bœuf (300 g) 27 €

Supplément truffade : 5€

Sauce chimichurri ou sauce au bleu, frites & salade verte

Chicken butter, curry coco et riz basmati * 17 €

Sauté de filet de poulet au curry, lait de coco, gingembre, cacahuètes, herbes fraîches & riz basmati

LES PLATS SUR LA GRIFFE

Garnis de frites ou salade au choix | Les 2 suppl. : 1.50 €

Focaccia	14.90 €
Stracciatella, mortadelle, pesto de pistache & éclats de pistache	
Croque truffé	14.90 €
Pain brioché, crème fraîche truffée au comté, jambon blanc	
Avocado toast	14.90 €
Pain de campagne toasté, fromage frais, saumon fumé, guacamole, fleur de sel, sésame, tomates cerises & œuf poché	
Le Crousti Wrap au poulet	14.90 €
Poulet croustillant, avocat, mayonnaise épicée, bacon, coleslaw, tomate & oignon rouge	

LES PIZZAS

Margherita	13 €
Tomate, mozzarella fior di latte, filet d'huile d'olive & basilic	
Tartufo	17 €
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon truffé	
Basilico	15 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru & basilic	
Calzone	16 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris & œuf	
Quattro Formaggi	16 €
Crème, mozzarella fior di latte, bleu, cantal & parmesan	
Mortadelle	18 €
Tomate, burrata, mortadelle, pesto de pistache & éclats de pistache	
Diavola	17 €
Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, stracciatella & miel	
Bianca	14 €
Crème, stracciatella, œuf & pépites de lard	

LES BURGERS

Garnis de frites ou salade au choix

Les 2 suppl. : 1.50 € | Suppl. œuf : 1 € | Suppl. steak : 4 €

Le Cheesy Burger

19 €

Bun brioché aux graines, steak de bœuf charolais (180 g), Cantal, sauce au bleu, poitrine fumée, salade, tomate & oignon rouge

Le Chicken Crunch

19 €

Bun brioché aux graines, poulet croustillant, cheddar fondu, mayonnaise épicée, coleslaw, salade, tomate, oignon rouge, pickles & poitrine fumée

LES FROMAGES

Assortiment

10 €

Sélection de fromages de nos régions

LES DESSERTS

Dessert du moment *

(voir ardoise)

Pavlova

10 €

Meringue française, sorbet framboise & fruits rouges

Tiramisu *

8 €

Café et mousse mascarpone

Mousse au chocolat *

8 €

Éclats de nougatine

Salade de fruits frais *

8 €

Cheesecake

9 €

Spéculoos, mascarpone & myrtilles

UN DERNIER CROC... ?

CRÊPES & GAUFRES

Suppl. chantilly : 1.50 € | Suppl. boule de glace : 2.50 €

Crêpe cassonade, gaufre sucre glace	4.50 €
Confiture fraise ou myrtille	4.50 €
Beurre citron	4.50 €
Nutella ou chocolat noir ou crème de marrons ou caramel beurre salé	5 €

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

*Parfums glaces : vanille bourbon, chocolat noir suisse, yaourt des Alpes,
caramel au beurre et au sel de Guérande, noisette d'Italie*

*Parfums sorbets : fraise Senga Sengana, myrtille sauvage, framboise,
citron de Sicile, mangue Alphonse d'Inde, noix de coco avec éclats*

Suppl. chantilly : 1.50 €

2 boules	5 €
3 boules	7 €
Coupe M&M's	10 €
<i>Glace vanille, glace noisette, caramel salé, coulis de caramel, chantilly, noisettes d'Italie & brisures de M&M's</i>	
Coupe Fruits rouges	10 €
<i>Glace vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits rouges frais</i>	

LES GOURMANDS

Petit gourmand	8 €
<i>Servi avec assortiment de mini-desserts Espresso, ristretto, allongé, noisette, macchiato</i>	
Grand gourmand	9 €
<i>Servi avec assortiment de mini-desserts Double espresso, thé, chocolat chaud, cappuccino, latté</i>	

LES VINS

LES ROSÉS

12.5cl 25cl 50cl 75cl

Les Bastides de Sainte Marie 5 9 17 24 €
Côtes de Provence AOP rosé

Gérard Bertrand - Gris Blanc 5.20 9.30 17.60 25 €
IGP Pays d'Oc rosé

**Maison Sainte Marguerite -
Symphonie** 37 €
Côtes de Provence AOP

LES BLANCS

Saint Luc XVIII 6.50 12 23 33 €
IGP Côtes de Gascogne blanc

**Château Pennautier -
Viognier** 4.60 8.30 15.60 22 €
IGP Pays d'Oc blanc

Chardonnay - Les Coquilliers 4.80 8.60 16.30 23 €
IGP Val de Loire blanc

Cave de Saint Verny - Les Volcans 5.60 10.30 19.60 28 €
Côtes d'Auvergne AOP blanc

**Domaine des Fines Caillottes -
Pouilly Fumé** 36 €
AOP blanc

LES ROUGES

Cave de Saint Verny - Impromptu 5.20 9.30 17.60 25 €
Côtes d'Auvergne AOP rouge

Au bout de la vigne 4.60 8.30 15.60 22 €
Côtes du Rhône BIO AOP rouge

**Frédéric Malibeu -
Les Petits Grains** 5.30 9.60 18.30 26 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP rouge

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
LES ROUGES				
Château Tapie Languedoc AOP rouge	4.60	8.30	15.60	22 €
Les Repentis Fleurie AOP rouge	6.60	12.30	23.60	34 €
Les Déesses Muettes - Exception Pic-Saint-Loup AOP rouge	5.60	10.30	19.60	28 €
Château Fontanche - Les Uyères Saint-Chinian AOP rouge	4.60	8.30	15.60	22 €
Drôles de Dames Lussac-Saint-Émilion AOP rouge	6.50	12	23	33 €
Aïgal I Terrasses du Larzac AOP rouge				30 €
Delas Frères - Saint-Joseph I AOP rouge				38 €
Domaine Meix Foulot - Mercurey I AOP rouge				42 €
Château de Larrivet - Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion I Pessac-Léognan AOP rouge				52 €
E Guigal - Côte-Rôtie I AOP rouge				75 €
Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire du Pape I AOP rouge				60 €

LES EAUX

Châteldon I 75cl				6 €
Volvic I 75cl				6 €
San Pellegrino I 1L				6 €

LES BULLES

		12cl	75cl
Prosecco	6.90 €		30 €
Brut Ayala	10 €		70 €
Brut Moët et Chandon			90 €
Veuve Clicquot			100 €