

# 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 \*

21.90 €

## 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

15.90 €

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

À SAVOURER  
OU À DÉVORER...

## LES PLANCHES

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

## LES PETITES FAIMS

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

## 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, œuf poché, tomates cerises, poulet croustillant & gressins
- 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

## Poisson ou Viande 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

**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

**Côte de bœuf I à partager ou pas...** 9 €/100g

Sauce au choix & garnitures au choix (frites, truffade ou légumes de saison)

**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 €**

<b>Focaccia</b>	<b>13.90 €</b>
Stracciatella, mortadelle, pesto de pistache & éclats de pistache	
<b>Croque truffé</b>	<b>13.90 €</b>
Pain brioché, crème fraîche truffée au comté, jambon blanc	
<b>Avocado toast</b>	<b>13.90 €</b>
Pain de campagne toasté, fromage frais, saumon fumé, guacamole, fleur de sel, sésame & œuf poché	
<b>Le Crousti Wrap au poulet</b>	<b>13.90 €</b>
Poulet croustillant, avocat, mayonnaise épicée, bacon, coleslaw, tomate & oignon rouge	

# LES PIZZAS

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

*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 &amp; brisures de M&amp;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**

Côtes de Provence AOP rosé

5 9 17 24 €

### **Gérard Bertrand - Gris Blanc**

IGP Pays d'Oc rosé

5.20 9.30 17.60 25 €

### **Maison Sainte Marguerite -**

#### **Symphonie**

Côtes de Provence AOP

37 €

## LES BLANCS

### **Saint Luc XVIII**

IGP Côtes de Gascogne blanc

6.50 12 23 33 €

### **Château Pennautier -**

#### **Viognier**

IGP Pays d'Oc blanc

4.60 8.30 15.60 22 €

### **Chardonnay - Les Coquilliers**

IGP Val de Loire blanc

4.80 8.60 16.30 23 €

### **Cave de Saint VERNY - Les Volcans**

Côtes d'Auvergne AOP blanc

5.60 10.30 19.60 28 €

### **Domaine des Fines Caillottes -**

#### **Pouilly Fumé**

AOP blanc

36 €

## LES ROUGES

### **Cave de Saint VERNY - Impromptu**

Côtes d'Auvergne AOP rouge

5.20 9.30 17.60 25 €

### **Au bout de la vigne**

Côtes du Rhône BIO AOP rouge

4.60 8.30 15.60 22 €

### **Frédéric Malibeau -**

#### **Les Petits Grains**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP rouge

5.30 9.60 18.30 26 €

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

## LES EAUX

<b>Châteldon I 75cl</b>				6 €
<b>Perrier Fines Bulles I 1L</b>				6 €
<b>Volvic I 75cl</b>				6 €
<b>San Pellegrino I 1L</b>				6 €

## LES BULLES

	12.5cl	75cl
<b>Prosecco</b>	6.90 €	30 €
<b>Brut Ayala</b>	10 €	70 €
<b>Brut Moët et Chandon</b>		90 €
<b>Veuve Clicquot</b>		100 €