



☺ **La Planche Saint Nectaire**

Cassiolette de Saint Nectaire et Chorizo Doux, Tranche de Bacon et Jambon sec,
Pomme de Terre cuite au Four et Crème Ciboulette, Salade verte
Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

14.50€

☺ **La Planche de Poisson**

Cabillaud à la plancha, Légumes sautés, Salade verte
Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

16.50€

☺ **La Planche Saucisse du Malzieu**

Saucisse de Laurent Daudet du Malzieu, Aligot, Salade au Cantal et Lardons Fumé
Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

14.50€

☺ **La Végétarienne**

Tartine de Pain de Campagne Oignons et Poivrons confits et Fromages de Chèvre, Salade
Verrine au choix ou Salade de fruits frais

13.00€

👉 *Donnez-nous votre numéro de portable nous vous ferons une carte de fidélité.*

☺ La Planche Tartare

Viande de Bœuf coupé au couteau et assaisonné, Frites "Fraîches", Salade au Cantal et Lardons Fumés

Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

17.50€

☺ La Planche Bougnat Burger

Buns de Pain Maison Galettes de Pommes de terre, Steak haché, Tomates, Jambon de Pays, Oignons, Sauce au Cantal, Salade.

Salade de fruits frais ou Verrine au choix

14.50€

☺ La Planche de Boeuf

Pièce du Boucher à la plancha, Frites "Fraîches", Salade au Cantal et Lardons Fumés

Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

17.50€

☺ La Planche de Canard

Filet de Canette à la plancha, Frites "Fraîches", Salade au Cantal et Lardons Fumés

Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

15.50€

☺ La Planche Souris d'Agneau

Temps de Remise en température 15 mn

Souris d'Agneau de 6 heures au Miel et au Thym, Frites "Fraîches", Salade au Cantal et Lardons Fumés

Salade de Fruits frais ou Verrine au choix

18.50€

Les Entrées

☺	La Tarte Potimarron, Jambon de Montagne et Cantal	9. ⁵⁰ €
☺	La Potence de Charcuterie de chez nous <i>Jambon Sec, Saucisson, Saucisse sèche, Fricandeau</i>	11. ⁰⁰ €
☺	L'Escalope de Foie Gras Poêlé Risotto Champagne	12. ⁵⁰ €
☺	La Salade Margeride <i>Jambon de Pays, Fricandeau, Cantal, Noix</i>	8. ⁰⁰ €

Les Poissons

☺	La Truite de la Canourgue cuisinée au Lard gras	14. ⁰⁰ €
☺	La Noix de Saint Jacques, Velouté de Topinambour <i>sup 2.00€ menu</i>	17. ⁵⁰ €
☺	Les Ravioles de Gambas, Velouté Crustacés	14. ⁵⁰ €
☺	Le Cabillaud à la plancha, Huile Vierge	15. ⁰⁰ €

LES PORTES D'APCHER

terroir du sud

Les Viandes

☺	La Saucisse grillée de chez Laurent Daudet au Malzieu	12. ⁰⁰ €
☺	Les Tripoux des Causses cuisinés au vin	13. ⁰⁰ €
☺	La Pièce du Boucher "d'Aubrac" beurre maître d'hôtel	14. ⁵⁰ €
☺	La Souris d'Agneau au Thym et au Miel	16. ⁵⁰ €

Nos plats sont accompagnés au choix : d'aligot, de frites "Maison", de tagliatelles ou de Légumes sautées

Nos viandes sont d'origine "Française"

☺ Les plats "**Fait Maison**" sont élaborés sur place à partir de produit frais



Les Fromages

L'Ardoise Fromages d'Ici	6.50€
Le Fromage Blanc <i>Servi avec Miel ou Sucre ou Coulis de Fruits Rouges</i>	4.00€

Les Desserts

☺ La Tarte à la Châtaigne et sa Glace	6.00€
☺ Le Coulant Chocolat cœur Framboise	6.50€
☺ La Crème Brûlée au goût du jour	5.50€
☺ Le Soufflé glacé au Grand Marnier	6.50€
☺ La Salade de Fruits frais et son Sorbet	4.50€
☺ Le Café Gourmand <i>4 mignardises et 1 café</i>	6.00€

Les verrines

☺ Le Tiramisu au Nutella et Spéculos	6.50€
☺ La Tarte Tatin déstructurée en verrine	6.00€
☺ Le Riz au lait façon Grand-mère, Sauce Caramel	6.00€
☺ La Pana Cotta à la vanille, coulis de fruits rouges	6.00€

terroir du Sud

Les glaces

La Coupe Colonel <i>Vodka et Glace Citron</i>	6.00€
Le Caramel Liégeois <i>Glace Caramel Beurre salé, Glace Vanille, Sauce Caramel et Chantilly</i>	5.00€

MENU GÉVAUDAN

28.00€

1 Entrée, 1 Poisson ou 1 Viande, Fromage et 1 Dessert

MENU MARGERIDE

La Potence de Charcuterie de Chez Nous

Jambon Sec, Saucisson, Saucisse sèche, Fricandeau

ou

La Salade Margeride

Salade, Lanières de Jambon Sec, Dés de Cantal doux, Dés de Fricandeau et Noix

ou

La Tarte Potimarron au Jambon de Montagne et au Cantal



La Saucisse grillée de chez Laurent Daudet au Malzieu

ou

La Truite de La Canourgue au Lard gras

ou

Les Tripoux des Causses cuisinés au vin

- Nos plats sont accompagnés d'Aligot -

ferroir du Sud



Duo de Fromages ou Fromage Blanc



La Tarte Tatin en Verrine

ou

La Salade de Fruits frais et son Sorbet

ou

La crème brûlée au goût du jour



22.00€





Le Midi

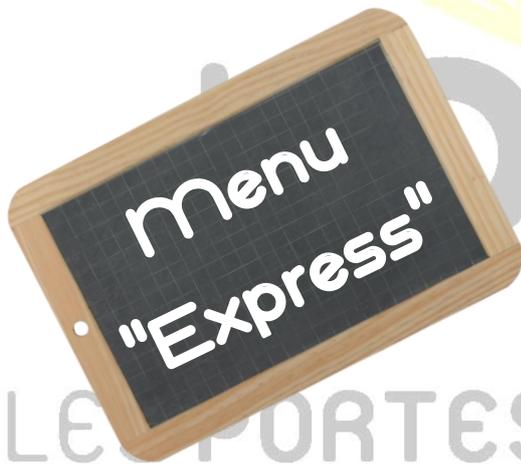
Sauf dimanche et Jours Fériés

13.00€

L'entrée du Jour

Le plat du jour

Le dessert du jour



10.00€

L'entrée du Jour

+ Le plat du jour

Le plat du jour

+ Le dessert du jour

LES PORTES D'ARCHER

terroir du Sud

Menu Enfant 8.00€



Sirop ou Jus d'Orange ou Coca-Cola



Steak Haché ou Petite Saucisse de Lozère Frites ou Aligot



Doonut's ou Glace ou Yaourt

