



☺ La Planche Espagnole

NOUVEAUTE

Bruschetta au Chorizo et Oignons, Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal, Frites " Maison "

Verrine Dessert à choisir sur la carte

13.00€

☺ La Planche Italienne

NOUVEAUTE

Melon à l'Italienne, Bruschetta Jambon sec Tomate et Mozzarella, Salade Verte

Verrine Dessert à choisir sur la carte

13.00€

☺ La Planche Fraicheur

NOUVEAUTE

Tiramisu de Légumes, Salade " Richard " (morceaux de Poulet aux Epices, Tomates Confites)

Verrine Dessert à choisir sur la carte

13.00€

☺ La Planche Végétarienne

Tartine Oignons Poivrons confits, Fromage de Chèvre et Miel, Frites " Maison ", Salade Verte Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

13.00€

☺ La Planche Moules-Frites

NOUVEAUTE

Moules Marinière, Frites " Maison ", Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

14.00€



Demandez-nous notre carte de Fidélité



☺ La Planche de Poisson

Cabillaud à la plancha, Légumes sautés, Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

16.50€

☺ La Planche Tartare de Boeuf

Viande de Bœuf crue coupée au couteau et assaisonnée, Frites "Maison" Salade, Lardons et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

17.50€

☺ La Planche Saucisse de Mr Daudet

Saucisse de **Laurent Daudet** du Malzieu, Aligot, Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

14.50€

☺ La Planche Bougnat Burger

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

Verrine Dessert à choisir sur la carte

14.50€

☺ La Planche de Boeuf

Pièce du Bœuf à la plancha, Frites "Maison", Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

17.50€

☺ La Planche de Canard

Filet de Canette à la plancha Sauce au Cidre, Frites "Maison", Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

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 "Maison", Salade aux Lardons fumés et Copeaux de Cantal

Verrine Dessert à choisir sur la carte

18.50€

Les Entrées

- ☺ Le Tiramisu de Légumes, Coulis de Péquillos et Salade 9.⁵⁰€
- ☺ La Potence de Charcuterie de chez nous *Jambon Sec, Saucisson, Saucisse sèche, Fricandau* 11.⁰⁰€
- ☺ La Salade " Richard " *Filet de Poulet aux Epices et Tomates confites* 8.⁰⁰€
- ☺ La Salade Margeride *Jambon de Pays, Fricandau, Cantal, Noix* 7.⁰⁰€
- ☺ La Salade de Lentilles de Saint Flour et Œuf Mollet 7.⁵⁰€

Les Poissons

- ☺ La Truite de la Canourgue à la plancha, Ecume au Lard 14.⁰⁰€
- ☺ Le Dos de Cabillaud à la plancha 15.⁰⁰€

Les Viandes

- ☺ La Saucisse grillée de chez Laurent Daudet au *Malzieu* 12.⁰⁰€
- ☺ Les Tripoux des Causses au vin blanc 13.⁰⁰€
- ☺ Le Magret de Canard au Cidre et au Miel de Pays 15.⁵⁰€
- ☺ La Pièce du Boucher "d'Aubrac" Beurre Maître d'Hôtel 15.⁵⁰€
- ☺ La Souris d'Agneau au Thym et au Miel 16.⁵⁰€

Nos plats sont accompagnés au choix : d'Aligot, de Frites "Maison", ou de Légumes sautés

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>	3.00€

Les Verrines

☺ Le Tiramisu Framboise et Spéculos	6.50€
☺ La Verrine Citron Crumble	6.00€
☺ La Salade de Fruits frais	6.00€
☺ La Verrine Pommes Caramélisées Gingembre façon Tatin	6.00€
☺ La Verrine Myrtilles et Mascarpone et son Coulis	6.00€
☺ La Verrine " Vitalité " Fromage Blanc, Muesli, Fruit de Saison et Miel	6.00€
☺ La Verrine "Carambar"	6.00€
☺ La Pana Cotta "Fraises Tagada"	6.00€

Les Desserts

☺ La Tarte Fraises et Rhubarbe et sa Glace	7.00€
☺ Le Coulant Chocolat cœur Framboise <i>17 mn de cuisson</i>	7.50€
☺ La Crème Brûlée au goût du jour	5.50€
☺ Le Café Gourmand <i>4 mignardises et 1 café</i>	6.00€

Les glaces

La Fraise Melba	5.50€
La Coupe Colonel <i>Vodka et Glace Citron</i>	6.00€
Le Caramel Liégeois <i>Glace Caramel, Glace Vanille, Sauce Caramel et Chantilly</i>	5.00€

MENU GÉVAUDAN

29.00€

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

MENU MARGERIDE



La Potence de Charcuterie de Chez Nous

ou

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

ou

Le Tiramisu de Légumes, Coulis de Péquillos et Salade

ou

La Salade de Lentilles de Saint-Flour et Oeuf Mollet



La Saucisse grillée de chez Laurent Daudet au Malzieu

ou

La Truite de La Canourgue Ecumes au Lard

ou

Les Tripoux des Causses cuisinés au vin

ou

La Pièce de Boeuf à la Persillade + Sup: 2.00€

Nos plats sont accompagnés d'Alipot

terroir du sud

Duo de Fromages ou Fromage Blanc



La Tarte Tatin en Verrine

ou

La Salade de Fruits frais et son Sorbet

ou

Le Coulant Chocolat

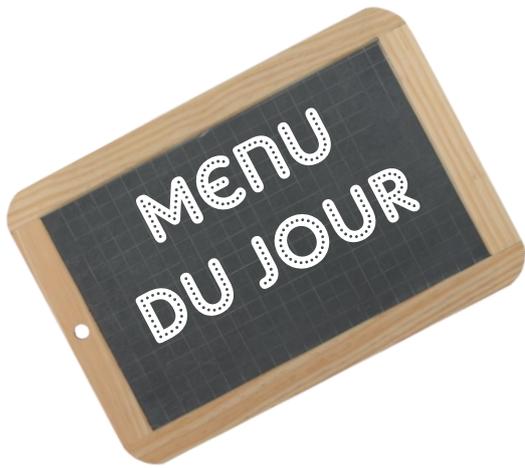
ou

La crème brûlée au goût du jour

24.00€ Fromage et Dessert

22.00€ Fromage ou Dessert





Le Midi

Sauf Week-end et Jours Férié

13.00€

L'entrée du Jour

Le plat du jour

Le dessert du jour



10.00€

L'entrée du Jour

+ Le plat du jour

ou

Le plat du jour

+ Le dessert du jour

LES PORTES D'APCHER

MENU ENFANT 8.00€



Sirop ou Jus d'Orange ou Coca-Cola



Steak Haché Frites ou Petite Saucisse de Lozère Aligot



Doonut's ou Glace ou Yaourt