

# *Les Bocaux*

## **LES ENTRÉES 8€**

- \* Velouté de butternut, éclats de châtaignes
- \* Rillettes de saumon, tomates confites
- \* Terrine au Cantal AOP & abricots secs

## **LES PLATS 14€**

- \* Effiloché de saumon au Timut, poireaux fondants & riz de Camargue IGP
- \* Potée Auvergnate
- \* Parmentier de canard à la patate douce
- \* Sauté de poulet façon grandmère, purée à la tome
- \* Chili sin carne [végé]

Pour plus de choix et à toute heure de la journée, voici des plats traiteurs, faits maison, de "Chez Epicure" sans conservateurs ajoutés et servis en bocaux

# *Les Petits Plus*

## **LE MENU ENFANT 12€**

Boisson au choix

sirop à l'eau, jus d'orange, jus de pomme ou limonade au verre

Lasagne de Boeuf, béchamel à la tome

Dessert ou Glace

## **GLACES**

vanille, chocolat, café, pistache,

caramel beurre salé

## **SORBETS**

fraise, framboise, mangue, citron, poire,  
menthe/fleur d'oranger, concombre, basilic

1 Boule            3€

2 Boules          5€

3 Boules          7€

Supplément      1€

Chantilly, coulis de fruits

## **PRODUCTEURS LOCAUX**

GAEC DE LA ROSIERE, LE VILLAGE AUVERGNAT, CHEZ EPICURE, LE PUY DE FARINE, BRASSERIE DU SANCY, BRASSERIE DU VALHALLA, CAVISTE DES VOLCANS, BENOIT MONTEL, LE DOMAINE DE BELLEVUE