



# MENU

**29€ par personne**

pour une entrée + un plat + un dessert

**22€ par personne**

pour une entrée + un plat  
ou pour un plat + un dessert

**Le midi, le dimanche**

**Le soir, du lundi au jeudi**

## ENTREE

**Bruschetta tomate basilic 9€**  
filet de Rouget-Barbet et fromage frais

**Pounti d'Auvergne 9€**

**Tartare de betterave 8€**  
mousse de chèvre au miel

## PLAT

**Magret de canard 16€**  
sauce pomme déglacée au birlou

**Pavé de saumon, espuma citronné 17€**

**Salade Hirondelle 14€**

**Fondue de St-Nectaire fermier et croutons**  
avec jambon d'Auvergne et salade **15€**  
ou seulement salade **14€**

**Truffade**  
avec jambon d'Auvergne **15€**  
ou salade **14€**

## DESSERT

**Fromages d'auvergne 8€**

**Desserts maison 8€**

**Café ou thé gourmand 4 pièces 10€ (+2€ menu)**

## MENU ENFANT 11€

**jusqu'à 12 ans**

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

**Lasagne de bœuf**  
bocal traiteur « Chez Epicure »

**Mousse au chocolat**  
ou Glace

Prix net – hors boisson – service compris