

# Le Maison

## LES SPÉCIALITÉS 17€

\* Comtesse de Vichy fondue au vin blanc  
avec jambon d'Auvergne et pommes de terre

\* Truffade  
avec jambon d'Auvergne et salade verte

## UNE SPÉCIALITÉ AVEC UN VERRE DE VIN RÉGIONAL 21€

## LES FROMAGES D'Auvergne 8€

Murol, Saint Nectaire, Bleu, Cantal

## LES DESSERTS MAISON

Assiette gourmande **10€**

\* 5 pièces sucrées

Desserts maison **8€**

Les spécialités demandent au moins 15 minutes de chauffe  
servis à toute heure de la journée  
Selon la disponibilité des produits

# 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

## LES GLACES

vanille, chocolat, café, pistache,  
caramel beurre salé

## LES SORBETS

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

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