

LES GAULETTES

à la farine de sarrasin

• Composez votre galette

Galette Nature	3€40
+	
Oeuf	1€50
Cantal rapé	1€50
Jambon blanc	1€50
Jambon cru d'Auvergne	2€50
Sauce au bleu d'Auvergne	1€20
Légumes	1€90
Confiture	1€00

Nos galettes sont sans gluten et accompagnées d'une salade verte

• Le menu enfant

7€10

- Une petite galette complète
Jambon blanc, œuf, cantal
- Une petite crêpe au sucre
ou 2 boules de glace
ou fromage blanc
- Un petit sirop à l'eau

• Les galettes composées

La complète	7€40
Jambon blanc, œuf, cantal	
La paysanne	8€00
Jambon cru d'Auvergne, œuf, cantal	
L'auvergnate	8€40
Jambon blanc, œuf, cantal, sauce au bleu	
La fermière	9€00
Jambon cru d'Auvergne, œuf, cantal, sauce au bleu	
La chevrette	9€00
Fromage de chèvre, cantal, oignons confits	
La campagnarde	9€00
Andouillette poêlée, sauce moutarde à l'ancienne	
La pêcheur	9€00
Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème	
L'acajou	9€00
Viande de boeuf Salers séchée, cantal, oignons confits	
La galette du moment	8€00
Voir l'ardoise	



LES PLATS

régionaux

• Les assiettes de truffade

Truffade - salade verte	10€70
Truffade - jambon cru d'Auvergne - salade verte	13€00
Truffade - faux-filet - salade verte	16€00

Sauce au bleu d'Auvergne, faux-filet origine France, environ 210g

La palette de charcuterie	13€00
---------------------------	-------

Jambon cru d'Auvergne, saucisson, saucisse sèche, viande de bœuf séchée, terrine de campagne, salade

• Les grandes salades composées

La planézarde	12€00
---------------	-------

Salade, jambon cru d'Auvergne, lentilles blondes de St Flour, bleu d'Auvergne, noix, croûtons

La basse-cour	12€00
---------------	-------

Salade, poulet, tomates, fromage "le cézens", sauce pesto maison au persil et ail, croutons

La sequin	12€00
-----------	-------

Salade, nems de galettes au fromage de chèvre - poivrons - confit oignons, tomates

• Les petits +

Le bol de saucisse sèche	3€00
Le bol de truffade	8€10
Le bol de salade verte	2€70
Le bol de "cézens"	2€60

• Le vendredi

Tous les vendredis midis, nous
proposons le plat du jour du
marché.



LES CRÊPES

à la farine de froment des terres d'Auvergne

• Les crêpes

Beurre sucre	2€80
Beurre sucre et citron frais pressé	3€10
Confiture	3€60
Chocolat	4€10
Nutella	4€70
Sirop d'érable	5€10
Miel de pays	4€40
Miel de pays et citron frais pressé	4€70
Crème de marrons artisanale	4€70
Flambée au Grand Marnier	6€00
Caramel au beurre et à la fleur de sel de Guérande	4€10

• Choisissez votre (vos) gourmandises pour accompagner votre crêpe:

Noix de coco râpée	0€50
Amandes grillées	0€50
Noisettes grillées	0€50
Cacahuètes caramélisées	0€50
Chantilly maison	0€80
Boule de glace	1€60

• Les crêpes composées

La Laurette 6€90

Pommes fondantes, caramel au beurre et à la fleur de sel, amandes grillées

La Congolaise 6€90

Bananes poêlées, chocolat chaud fondu (nutella +0,50 cts), noix de coco rapée, chantilly

La Crêpe du moment 4€90

Voir l'ardoise



LES DESSERTS

• Les cornets de Murat maison

Cornet de Murat à la chantilly	2€80
Cornet de Murat à la crème de marrons et chantilly	3€90
Cornet de Murat à la confiture de myrtilles et chantilly	3€30
Cornet de Murat , une boule de glace et chantilly	4€50

Le cornet de Murat est le gâteau emblématique de la ville. C'est un biscuit sucré, simple, croustillant, roulé en forme de corne de vache. Le cornet fait l'objet d'une fête gastronomique, chaque année, le 3ème dimanche de septembre: spectacles, animations et gourmandises sont au rendez-vous ce jour-là.

• Les glaces artisanales

"Glaces des Alpes", maître artisan glacier

Sorbets: chocolat, fraise, framboise, myrtille, citron vert

Glaces: vanille, café, caramel

Une boule	1€60
Deux boules	3€20
Trois boules	4€80

• Choisissez votre (vos) gourmandises pour accompagner votre dessert:

Amandes grillées	0€50
Noix de coco râpée	0€50
Cacahouètes caramélisées	0€50
Noisettes grillées	0€50
Boule de glace	1€60
Chantilly maison	0€80

• Le fromage blanc

sucré ou confiture ou miel de pays 2€80

