

## Le menu *à la carte*

### Pour Commencer

Assiette de Charcuteries Maison	13,50 €
Feuilleté aux Lentilles Vertes du Puy AOP, lard grillé et crème aux oignons	14,00 €

### Les Plats (avec accompagnements du jour)

---

Pièce de Bœuf Fin Gras poêlée	24,50 €
La Maoche Tradition	17,50 €
Mijoté de Bœuf Fin gras	17,00 €
Tripes de Bœuf au vin blanc	14,50 €
Lasagnes au Bœuf Fin gras	12,50 €

### Pour Terminer

Assortiment de Fromages de Pays	7,00 €
Fromage Blanc de la laiterie Gérentes, confiture Maison	5,00 €

---

Dessert du Moment 7,00 €

Coupe Ardéchoise 7,00 €  
(Glace Marron maison, Chantilly, crème de Marron)

## LE FIN GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

**39 €**

Mise en bouche : Dégustation du Tartare de boeuf au couteau

---

Le Pot au Feu Tradition façon brunoise

---

Le Choux farci au Bœuf Fin gras et sauce au Bleu du Mézenc

---

Le Bœuf en deux cuissons :

Mijoté à la Cocotte façon grand-mère et grillé à la poêle (cuisson souhaitée )

Assortiment de Légumes

---

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

---

Crème brulée infusé au Foin de nos prairies



*La philosophie du menu est de vous faire déguster le bœuf sous toutes les façons de le cuisiner : cru, bouilli, braisé, poêlé,*

**Le menu**  
*des Hauts Plateaux*

**22 €**

Enfant : 12 €

Soupe Paysanne

*Bouillon aux petits légumes taillés*

---

Lasagnes de bœuf Fin Gras

Salade verte

---

Assortiment de fromages ou Dessert



## Le menu *découverte*

**32 €**

Enfant : 12 €

Assortiment de Charcuteries Maison

Ou

Feuilleté aux Lentilles Vertes du Puy AOP , lard grillé et crème aux oignons

---

La Maôche « Tradition »

Ou

Mijoté de Bœuf Fin gras

Ou

Tripes de Bœuf (selon disponibilité)

Assortiment de Légumes

---

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

---

Desserts au choix

# Spécial Pot au Feu

**25 €**

Uniquement  
le Vendredi

Assiette de Charcuteries Maison

---

Pot de Feu de Bœuf « Fin gras du Mézenc »  
Et ses Petits légumes

---

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

---

Dessert au choix