

TOUS LES  
VENDREDIS  
MIDIS

# MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

## LE RENDEZ-VOUS DES COPAINS | 25€

Entrée + plat + fromages + dessert



### L'ENTRÉE

Notre Terrine de Campagne

### LE PLAT CHAUD

Le plat du Moment selon Ardoise:

Tripes, Langue de boeuf, Pot au Feu, Tête de Veau



### LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

### LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.

TOUS LES  
VENDREDIS  
SOIRS

☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

# MENU



## **BUFFET : LA FERME DANS TOUS SES ÉTATS | 28€**

**Entrée + plat + fromages + dessert**

Savourez nos produits locaux et de saison, sublimés dans des recettes qui réveillent les souvenirs d'enfance. Découvrez notre buffet gourmand et composez votre repas selon vos envies.

### **LES ENTRÉES**

Faites votre choix ou goûtez à tout : toasts, verrines, choux garnis, et charcuteries de la ferme.

### **LES PLATS CHAUDS SERVIS PAR L'ÉQUIPE**

Selon l'inspiration et la saison, la cheffe vous prépare ses meilleurs recettes sublimant la tendreté de nos viandes et la saveur authentique de nos légumes.

### **LE CARROSSE À FROMAGES**

Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

### **LA FARANDOLE DE DESSERTS**

Chaque semaine, une touche sucrée préparée avec soin : crêpes dorées, cookies, glaces artisanales ou encore un moelleux à la châtaigne... selon l'inspiration et les produits du moment.



VENDREDI MIDI  
 SAMEDI  
 MIDI & SOIR  
 DIMANCHE  
 MIDI & SOIR

# MENU



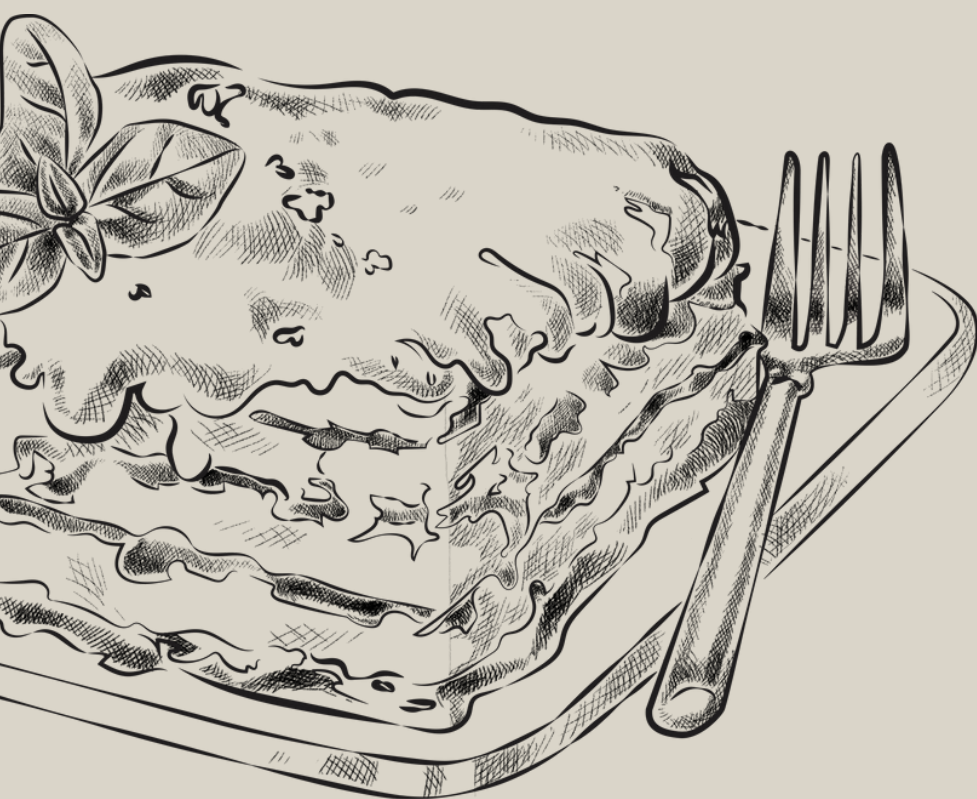
☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

**EXPRESS | 16 €**

**LASAGNE MAISON ET  
SALADE VERTE**

**LE DESSERT DU JOUR**

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.



VENDREDI MIDI  
 SAMEDI  
 MIDI & SOIR  
 DIMANCHE  
 MIDI

# MENU



**TERROIR | 35€**

 Sur réservation au 04.75.38.85.02

**Entrée + plat + fromages + dessert**

## LES ENTRÉES

Potimarron rôti du jardin d'Alex, crème au Bleu du Mézenc, crumble noisettes et Glace à la Saugue

**Ou**

Assiette de Charcuterie Maison

## LE PLAT CHAUD

Notre Boeuf Aubrac en 2 façons : Grillé au beurre et Mijoté en Cocotte

**Ou**

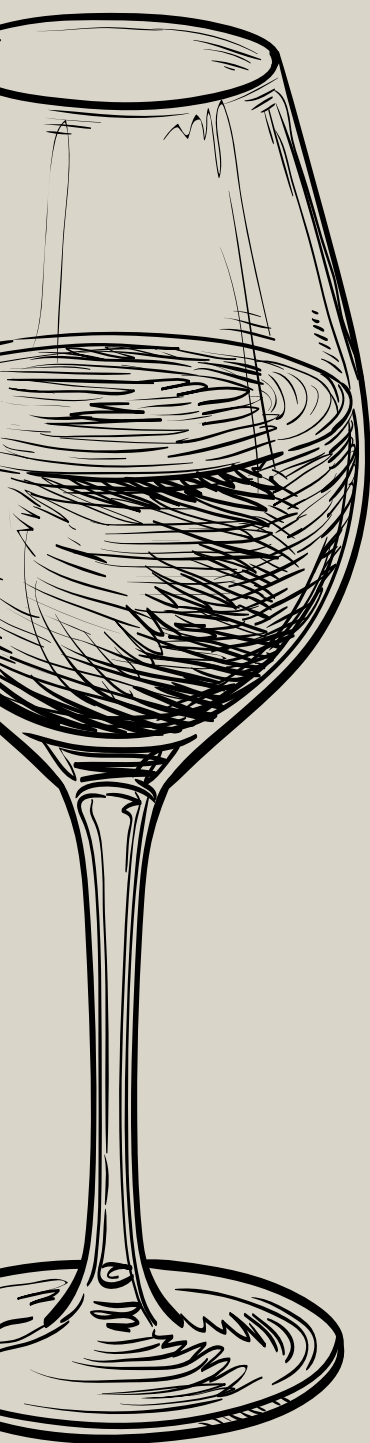
La Pièce d'Agneau de Mathilde

## LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

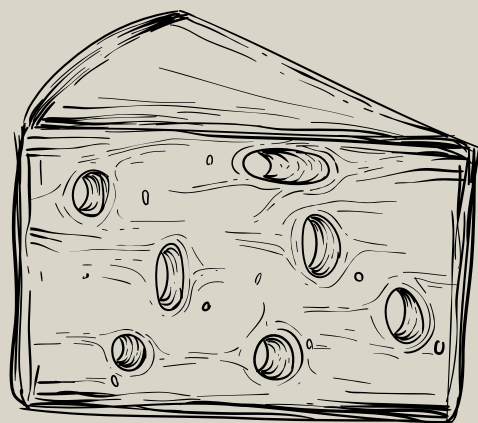
## DESSERT

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée selon la carte du moment.



TOUS LES  
VENDREDIS  
MIDIS  
&  
SAMEDIS  
MIDIS ET SOIRS  
&  
DIMANCHE  
MIDIS

☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02



# MENU



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

Assiette de charcuteries maison 13,50 €

Potimarron rôti du jardin d'Alex, crème au  
Bleu du Mézenc, crumble noisettes et  
Glace à la Sauge 14 €

Terrine de Campagne accompagnée 9,50 €

### LES PLATS CHAUDS

Assiette Végétarienne, (Salade,  
Assortiment de légumes de saison (chaud) 14 €

Notre Boeuf Aubrac en 2 façons : Grillé au  
beurre et Mijoté en Cocotte 24,50 €

La Pièce d'agneau de MATHILDE 24 €

Entrecôte/Faux filet de notre Boeuf  
Aubrac (selon disponibilité) 29 €

### LE CAROSSE À FROMAGE

Assortiment de fromages locaux ou  
fromage blanc 8 €

### LE DESSERT AU CHOIX

Selon saison 8 €

# MENU



## ENFANTS | 12€ (- DE 10 ANS)

### Entrée + plat + dessert

Afin d'éveiller également les papilles des plus jeunes.  
Nous proposons à vos enfants :

### L'ENTRÉE

Petite assiette de charcuterie

### LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

### LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons

