

Le Café-Epicerie

Cour des Loges

Cuisine de saison à 35 € **Seasonal menu**

Tomate confite sur feuille de figuier, brebis frais, amandes grillées
Tomato confit on fig leaves, sheep cheese and grilled almonds

Les viandes des fermes d'Auvergne
Meat from the Auvergne region farms

Dessert à la carte
Your choice of dessert from the menu

Formule déjeuner à 19,50 € **Lunch menu**

Formule valable hors week-ends et jours fériés
Excluding weekends and bank holidays

Entrée du jour
Starter of the day

et

Plat du jour
Dish of the day

ou

Plat du jour
Dish of the day

et

Dessert à la carte
Your choice of dessert from the menu

Les Entrées - Starters

- Salade de légumes et fruits croquants, herbes fraîches 14 €
Vegetable salad and fresh fruit, aromatic herb
- Tomate confite sur feuille de figuier, brebis frais, amandes grillées 16 €
Tomato confit on fig leave, sheep cheese and grilled almond
- Le pâté-croûte à la Lyonnaise, condiment mariné acidulé 18 €
Homemade cold meat pie from Lyon

Les Plats - Main courses

Tous nos plats sont accompagnés
D'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive
et de légumes de saison
*All our main courses are served with a side of mashed potatoes.
or seasonal vegetables*

- Légumes et petit épeautre des jardins biologiques de nos régions 15 €
Organic seasonal mixed vegetables with spelt grain
- Les viandes des fermes d'Auvergne 24 €
Meat from the Auvergne region farms
- Poisson de pêche grillé, vierge de légumes du marché 24 €
Catch of the day
- Pièces de Bœuf "fin gras du Mézenc" 28 €
Mountain raised beef "Fin gras du Mézenc"
- Pintade fermière rôtie, tomate, estragon « pour deux » 28 €
Free-range Guinea fowl, tomatoes and tarragon (sharing dish for two) par personne

Les Fromages - Cheeses

- Galette de la bergerie des Mollières 8 €
Sheep cheese from the farm "Les Mollières"
- Ardoise de fromages des Monts du Lyonnais et de la maison Mons 10 €
Sélection of cheeses

Les Douceurs - Desserts

- Dessert de cuisinier 12 €
Homemade dessert of the day.
- Fruits de saison pochés et glacé dans un sirop épicé 12 €
Seasonal fruits poached in a spiced sirop
- Pot de crème pistache, ganache chocolat 10 €
Pistachio cream with a dark chocolate ganache
- Crémeux et biscuit amande, framboises fraîches 10 €
Almond cream and biscuit, fresh strawberry