






Bienvenue au **1050**

Notre chef a le plaisir de vous proposer une cuisine traditionnelle élaborée au sein de notre restaurant, nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de tous nos produits (charcuteries d'Auvergne et viandes françaises). Aucun plat cuisiné industriel n'est entré dans notre cuisine. Les plats « fait maison »  sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# La Carte

## ***Nos Entrées***

	Escargots x6	5,80€
	Escargots x12	11,50€
	Assiette de charcuteries d'Auvergne	10,60€
	Salade de chèvre chaud salade verte, tomates, fromage de chèvre et noix	10,80€
	Soupe de légumes et sa tartine gratinée	7,90€

## ***Nos propositions du moment***

	Asperges gourmandes	12,10€
---	---------------------	--------






### ***Nos spécialités auvergnates***

☺	Potée auvergnate	18,60€
☺	Chou farci	17,90€
☺	Entrecôte Salers sauce poivre ou sauce au bleu, pomme de terre grenailles	20,50€

### ***Nos spécialités fromagères***

☺	Truffade gratinée et son jambon d'auvergne	18,90€
☺	Saint-Nectairade (demi st nectaire fondu au four, charcuteries d'Auvergne, pomme de terre vapeur, salade verte...)	21,60€
☺	Raclette (mini 2 personnes) par pers.	21,10€
☺	Fondue (mini 2 personnes) par pers.	21,10€
☺	La fourmette (fourme d'Ambert fondu, charcuteries d'Auvergne, pomme de terre vapeur, salade verte)	19,00€

## *Nos desserts maison*

	Pompe aux pommes et sa glace vanille	8,50€
	Tarte aux myrtilles	8,50€
	Fromage blanc de campagne Coulis de myrtilles	6,90€
	Coupe de glace 2 boules Vanille, fraise, café, chocolat, myrtille, citron, mangue, noix de coco, cassis, rhum raisin, pistache, menthe chocolat...	5,50€
	Nougat glacé	8,50€
	<u>Assiette 3 fromages</u>	<u>6,80€</u>
	cantal, st-nectaire fermier, bleu d'auvergne	

## *Notre café Bolivie Bio Equitable*

Ce café découverte d'une noble finesse est produit par les indiens Aymaras aux confins des Andes boliviennes, dans la région des Yungas. Ces petites doses de café moulu enveloppées dans du papier filtre, permettent de confectionner de véritables expresso à la demande. À l'air libre, le café moulu commence à perdre ses arômes au bout de 2 heures. Dans un pod, le café fraîchement moulu est tassé puis conditionné sous atmosphère neutre pour lui conserver tous ses arômes.



## Menu enfants 10,50€

Un sirop à l'eau au choix

---

Mini truffade avec jambon blanc

Ou

Steak haché  
Aiguillettes de poulet  
Jambon blanc

### ***Accompagnement au choix :***

Pommes de terre grenailles / Pâtes / Haricots verts

---

Glace  
Mousse au chocolat  
Yaourt

(Enfants de moins de 10 ans)



