

# AUTOUR DU TILLEUL

F R E S H & G O O D



## BISTRO

### SALADES

	petite	grande
<b>SALADE PÉRIGOURDINE</b> (salade, gésiers, lardons, croûtons, œuf ) (supp foie gras confit +5€)	8€	15€
<b>SALADE PAYSANNE</b> (salade, croquettes brie, noix viande de grison, poires et endives)	7€	14€
<b>SALADE OCÉANE</b> (salade, gambas, saumon fumé, poulpe, pamplemousse)	9€	18€
<b>BOUDDHA BOWL</b> (légumes cuits et crus, graines oléagineuses, quinoa ou riz)	6€	12€

### BURGER

#### FRITES MAISON OU SALADE

<b>BOEUF CLASSIC</b> (steak 150g, salade, cheddar)	12€
<b>FOREZIEN</b> (steak 150g, salade, fourme & bacon)	13€
<b>CHICKEN CHORIZO</b> ( poulet, salade, chorizo & cheddar)	13€
<b>CHASSEUR</b> (émincé de gibier, confit d'oignons, cheddar, sauce pimentée à la tomate)	14€

#### VEGGI

(steak de légumes, fromage, salade) 11€

### FISH & CHIPS

POISSON FRIT EN BEIGNET, Frites,  
sauce tartare 13€

### TAPAS

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> sélection de saucissons artisanaux, chorizo, viandes séchées, chips, olives	15€
<b>PLANCHE VÉGÉTARIENNE</b> légumes pickled et cru à grignoter, guacamole, houmous, olives	13€
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> plateau de fromage à picorer	13€



### DESSERT

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	6€
<b>FROMAGE FAISSELLE du Forez</b> (coulis, crème, nature)	4€
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	5€
<b>COUPE DE GLACES ARTISANALES</b> (2 boules)	5€
<b>LE CHOCOLAT</b> (suivant les jours: mi-cuit, brownie, croustillant...)	5€
<b>TARTE ou TARTELETTE</b> (suivant les jours: citron, fruits, praline...)	5€
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> (avec café +2€ avec thé +3€)	6€

# RESTO

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

**MARBRÉ DE FOIE GRAS** 14€  
(foie gras mi-cuit, chutney de saison)

**GAMBAS ET THON EN GELÉE** 11€  
(terrines de la mer, salade et aioli)

 **TATIN DE BUTTERNUT & CHÈVRE CROUSTILLANT** 9€  
(poires caramélisées)

**ESCARGOTS ET CHAPEAUX DE CHAMPIGNONS CONFITS** (beurre persillé) 12€

**SAUMON GRAVLAX FUMÉ** 12€  
(cuit dans une marinade et fumé au bois de hêtre)

### LES PLATS

**FILET DE BŒUF sauce Périgourdine \*** 24€50  
(médaille de bœuf 200g)

**RIS DE VEAU GRILLÉ sauce morilles\*** 25€

**SOURIS D'AGNEAU \*** 25€€  
amandes grillées et pesto au citron vert)

**POULPE A LA PLANCHA & SEICHES EN TEMPURA** 19€50  
(Linguini à l'encre de seiche)

**NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES \*** 23€50  
(sauce gingembre, mélisse citronnée, citron vert)

**BALLOTINE DE LOTTE ET JAMBON CRU** 22€  
(sauce à l'armoricaine°)

\*La garniture des plats varie en fonction du marché

 **RISOTTO DE SAISON ET POÊLÉE DE LÉGUMES** 14€

### LES DESSERTS

sélection de desserts (page au verso)

## LES MENUS

(AFFICHER A LA CRAIE)

### DU JOUR (MIDI DU MARDI AU VENDREDI)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16,50€

PLAT 13€

### SOIR ET WEEK-END

(JEUDI ET VENDREDI SOIR ; SAMEDI)

(SAUF DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24€

PLAT 19€

## KIDDIES -12 ANS

### PLAT + DESSERT 13€

BURGER ET FRITES

MINI FISH & CHIPS

FILET DE POISSON et FRITES

STEAK HACHE ET FRITES

### NOS FOURNISSEURS Locaux

- VIANDE: Ferme Bertholet, La Fouillouse

- CHARCUTERIE: Boucherie Au Bon Saucisson, St Etienne

- Légumes & Fruits: GAEC Légumes Rambertois

- Glaces: Ferme des délices, St Cyr les Vignes

- Pain et Bun: Pilon, St Cyprien

## À EMPORTER

**TOUTES NOS PROPOSITIONS  
DE PLATS ET MENUS SONT  
AUSSI DISPONIBLES**

### À EMPORTER

(MENU DISPONIBLE FORMAT POCKET)