



Menu Estival



BISTRO



SALADES

petite grande

SALADE PÉRIGOURDINE

(crudités, gésiers, lardons, croûtons, œuf) 12€ 17€
(supp foie gras confit +5€)

SALADE CESARE AU POULET

(crudités, escalope de poulet grillée, 10€ 15€
lardons, croûtons, parmesan)

SALADE OCÉANE

(crudités, gambas, saumon fumé, poulpe, 12€ 18€
sauce thaï)



BOUDDHA BOWL

(légumes cuits et crus, graines, céréales) 8€ 14€

BURGER

FRITES MAISON OU SALADE

BOEUF CLASSIC

(steak 150g, salade, cheddar) 13€

FOREZIEN

(steak 150g, salade, fourme & bacon) 14€

CHICKEN CHORIZO

(poulet grillé au cajun, salade, chorizo & cheddar) 14€

HOUSE SPECIAL

(steak 150g, bacon, œuf, pecorino aux truffes, salade) 15€



VEGGI

(steak végétarien, fromage, salade) 13€

FISH & CHIPS

Poisson frit en beignet, frites fraîches, 14€
sauce tartare

TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE

sélection de saucissons artisanaux, 15€
chorizo, viandes séchées, chips, olives

PLANCHE VÉGÉTARIENNE



légumes pickled et cru, houmous, 13€
olives, chips

PLANCHE DE FROMAGES

plateau de fromage à picorer, confiture 15€

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

6€

FROMAGE FAISSELLE du Forez

4€

(coulis, crème, nature)

SALADE DE FRUITS FRAIS

6€

COUPE DE GLACES ARTISANALES

5€50

(2 boules)

LE CHOCOLAT

6€50

(suivant les jours: mi-cuit, brownie, croustillant...)

TARTE ou TARTELETTE

5€50

(suivant les jours: citron, fruits, praline....)

ASSIETTE GOURMANDE

7€

(avec café +2€ avec thé +3€)

RESTO

LA CARTE

LES ENTRÉES

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

 **OEUF COCOTTE A LA PROVENCALE** 9€
(Euf Bio, artichaud, tomates, olives)

MAQUEREAU TIEDE EN SALADE 11€
(filets de maquereau fumé, PdT écrasées, roquette
salade, oignons rouges acidulés)

CARPACCIO ESTIVAL 12€
(Aubergines grillées, tomates, feta, jambon Ibérique)

LES PLATS

FILET DE BŒUF sauce au bleu d'auvergne 24€50
(médailon de bœuf 200g, frites fraîches, salade)

RIS DE VEAU GRILLÉS 25€
(sauce morilles, risotto du moment)

RABLE DE LAPIN EN BALLOTINE 21€
(mousse aux morilles, 4 céréales bio des champs)

POULPE A LA PLANCHA et CHORIZO 19€50
(pommes de Terre, salsa verte)

NOIX DE ST JACQUES et GAMBAS SNACKÉES 23€50
(risotto du moment)

POISSON DU MARCHÉ 19,50€
(suivant les envies du chef)

 **RISOTTO DE SAISON ET POÊLÉE DE LÉGUMES** 16€

LES DESSERTS

sélection de desserts maison (page ci-contre)

LES MENUS

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 (SAUF DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT +FROMAGE+ DESSERT 33€
ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 25€
PLAT 19€50

RESERVATION A PARTIR DE 10 PERSONNES
MENU DE GROUPE UNIQUEMENT

MATRUS -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: Au Bon Saucisson, St Etienne
- Légumes & Fruits: GAEC Légumes Rambertois
- Glaces: Ferme des délices, St Cyr les Vignes
- Pain et Bun: Pilon, St Cyprien



POUR CEUX QUI NE LE SAVAIT PAS ENCORE...
LE CHEF CUISINE À LA MINUTE DES PRODUITS BRUTS,
LOCAUX ET BIO AUTANT QUE POSSIBLE

DOGGY BAG

N'HÉSITEZ À DEMANDER
POUR LES TOUTOUS
ET PAS QUE

À EMPORTER

TOUTES NOS PROPOSITIONS
DE PLATS ET MENUS SONT
AUSSI DISPONIBLES
À EMPORTER

IDÉE CADEAU

ENVIE DE FAIRE PLAISIR?
OFFREZ UN BON REPAS,
ON S'OCCUPE DU RESTE !

HORAIRES

MIDI: DU MARDI AU SAMEDI
SOIR: DU JEUDI AU SAMEDI

EXCEPTION: DIMANCHE ET
JOURS DE FÊTES SUR
RÉSERVATION DE GROUPE

CONTACT

04.77.89.07.26

17 RUE DES MÛRIERS,
42160 ST CYPRIEN

AUTOURDUTILLEUL@GMAIL.COM

FACEBOOK ET INSTA
(ON S'Y MET DOUCEMENT ;)

