



EXPLOSION DE SAVEURS



BISTRO

SALADES

SALADE PÉRIGOURDINE 17€
(crudités, lardons, croûtons, œuf)
(supp foie gras confit +5€)

SALADE PAYSANNE 16€
(crudités, toast de chèvre, jambon cru,
noix)

SALADE OCÉANE 19€
(crudités, crevettes, saumon fumé,
poulpe, noix de pétoncle)

 **AROMATIQUE ou CÉSAR** 15€
(salade végétarienne)

SALADE CÉSAR POULET 17€
(escalope de poulet grillée, lardons,
croûtons, parmesan, sauce César)

SALADE CÉSAR GAMBAS 18€
(gambas grillées, lardons, croûtons,
parmesan, sauce César)

BURGER

FRITES MAISON OU SALADE

BOEUF CLASSIC 14€
(steak 150g, salade, cheddar)

FOREZIEN 15€
(steak 150g, salade, fourme & bacon)

CHICKEN CHORIZO 15€
(poulet grillé au cajun, salade, chorizo &
cheddar)


 **VEGGI** 14€
(steak végétarien, fromage, salade)

FISH & CHIPS

Poisson frit en beignet, frites fraîches,
sauce tartare 15€

PLANCHE

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

 **FROMAGE** 15€
plateau de fromage à picorer, chutney,
gressins

MIXTE 15€
planche tout en un avec charcuterie et
fromages

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

TERRINE DE LAPIN AU COEUR DE FOIE GRAS (* 5€) 14€
(salsa de lentilles vertes et gingembre confit)

 ASPERGES ET OEUF BIO POCHÉ, SAUMON FUMÉ (* 3€) 12€
(en cassolette nappé de sauce béarnaise)

 PANNA COTTA DE FEVES ET CREVETTES 9€
(crème de fèves, crevettes marinées, tomates confites et crumble d'olives noires)

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET AIL SAUVAGE 9€50
(escargots de bourgogne en beurre aromatique d'ail des ours et de cresson)

LES PLATS

FILET DE BŒUF (* 5€) 25€50
(médaille de bœuf, champignons sautés et sauce aux morilles, frites fraîches)

RIS DE VEAU GRILLÉS (* 5€) 25€50
(pomme de ris de veau, sauce aux morilles)

PIÈCE DU BOUCHER 20€50
(steak Charolais, frites fraîches)

SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉ 20€50

POULPE À LA PLANCHA et CHORIZO (*2€) 22€50
(sauce piquante suivant les palais)

NOIX DE ST JACQUES et GAMBAS SNACKÉES (* 4€) 24€50

POISSON DU MARCHÉ 20€50

 LINGUINI À L'ENCRE DE SEICHE, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 20€50

DESSERTS DES MENUS

Fromages Secs; Faisselle du Forez
et /ou
Assiette Gourmande ou
Coupe de glaces et sorbets artisanaux

LES MENUS

MENU DU JOUR (MIDI DU MARDI AU VENDREDI)

Retrouvez les propositions du jour
inscrites sur l'ardoise

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17€
PLAT 14€**

MENU À TIROIRS (SAUF DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ)

Faites votre choix parmi
les plats de la carte,
des suppléments s'appliquent
sur certains plats (*supp)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 31€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 35€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26€

MATRUS -12 ANS

PLAT + DESSERT 13€

FILET DE POISSON et FRITES
ou
STEAK HACHE ET FRITES
ou
BURGER ET FRITES

COUPE DE GLACE
ou DESSERT AU CHOIX SELON DISPONIBILITÉ



Toutes nos viandes sont
d'origine française,
label rouge ou venant
d'élevages raisonnés,
local autant que possible

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: Boulangerie Lopez, Sury le Comtal
- BioCoop, Bonson

DOGGY BAG

IL VOUS EN RESTE,
ON VOUS L'EMBALLE

IDÉE CADEAU

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

CONTACT

04.77.89.07.26
17 RUE DES MÛRIERS,
42160 ST CYPRIEN

AUTOURDUTILLEUL@GMAIL.COM

FACEBOOK ET INSTA

À EMPORTER

TOUTES NOS PROPOSITIONS
DE PLATS ET MENUS SONT
AUSSI DISPONIBLES
À EMPORTER
(-10% DES PRIX INDIQUÉS)

HORAIRES

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

EXCEPTION: DIMANCHE ET
JOURS DE FÊTES SUR
RÉSERVATION DE GROUPE

