

Entrées

Prix*

Misto di affettati italiani – Assiette de charcuterie italienne	9.00€
Crostoni alla cipolla rossa o al pomodoro – Pain grillé oignon rouge ou tomate (V-F)	8.50€
Insalata Caprese – Tomates/mozzarella (V)	10.00€
Prosciutto di Parma e melone ou Burrata – Jambon de Parme et melon ou burrata	10.00€
Panzanella – Panzanella (V-R-F)	9.00€
Antipasto del giorno – Entrée du jour	9.00€
Tagliere apéritif italien o d'Alvernia – Planche apéritif italienne ou auvergnate	16.00€

Plats de résistance Terre

Tagliatelle al ragu' di carne - Tagliatelle à la bolognaise (F)	12.00€
Lasagne con ragu – Lasagne à la bolognaise (R-F)	13.00€
Lasagne vegetariene – Lasagne végétarienne (V-R-F)	13.00€
Pasta alla carbonara – Pâtes à la carbonara (F)	12.00€
Conchiglioni ripieni al forno – Gratin de conchiglioni fourré à la viande (R-F)	13.00€
Ziti ragu e ricotta – Ziti aux lardons, viande et ricotta (F)	13.00€
Spaghetti aglio, olio, peperoncino – Spaghetti à l'ail, l'huile et piment (V-F)	12.00€
Rigatoni al ragu di maiale – Rigatoni au le véritable ragoût de porc à l'ancienne (F)	15.00€
Pappardelle e gnocchi: Inspirazioni dello Chef – Pappardelle et gnocchi : Inspirations du Chef (F)	15.00€

Plats de résistance Mer

Linguine al peperoncino, pomodorini secchi e acciughe – Linguine aux piment, tomates sechées et anchois (F)	12.00€
Spaghetti ai gamberetti – Spaghetti aux crevettes (F)	14.00€
Linguine ai frutti di mare – Linguine aux fruits de mer (R-F)	15.00€
Paccheri con delicato ragù di filetto di pesce - Paccheri au délicat ragù de filet de poissons (R-F)	15.00€

Les plats principaux (min 2 pers)

Pollo al forno - Poulet cuit au four (R-F)	15.00€
Salmon al forno con patate – Saumon au four sur lit de pommes de terre (R-F)	16.00€
Contorni caldi e/o freddi – Accompagnements des légumes chauds et/ou froids (V)	4.00€

Les plats Auvergnates/Régionaux

Assiette « Dégustation d'Auvergne » (truffade, terrine, fromages) (F)	17.00€
Truffade avec tranches de jambon de pays (F)	14.00€
Gnocchi aux fromages d'Auvergne (V-F)	13.00€
Fondue aux fromages d'Auvergne (min 2 pers) (R-F)	15.00€
Planche de fromages d'Auvergne (V)	9.00€
Tartiflette au Saint Nectaire (R-F)	11.00€

Menu Enfants

Pâtes au beurre ou Pâtes carbonara ou tagliatelle bolognaise 8.00€

Dessert / Fruits

Tiramisu – Tiramisu (F)	6.00€
Crème brûlée – Crème brûlée (F)	6.00€
Panna cotta – Panna cotta (F)	6.00€
Profiteroles (F)	6.50€
Frittelle di mele - Beignets de pommes (R-F)	6.00€
Macedonia con gelato - Salade de fruits frais (F) avec de la crème glacée	6.00€
Dessert du jour	6.00€
Fondue au chocolat (min 2 pers) (F)	7.00€
Gaufres au miel du Sancy ou confiture de myrtilles ou Nutella	6.00€
Orange/Citron givré	6.00€
Sorbet citron/framboise	4.50€
Crème glacée	4.50€

(*) Les prix sont par assiette

(1) **V** : Menu végétarienne

(2) **R** : Réserver à la veille

(3) **F** : Plats faits maison - Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts

