

# LE MIDI



EN SEMAINE UNIQUEMENT

## FORMULE 25€\*

ENTREE

+

PLAT

+

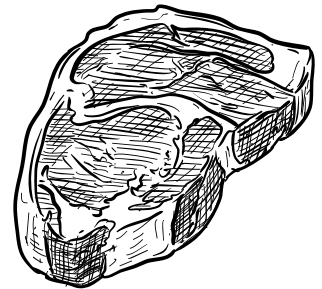
FROMAGE OU/& (+4€) DESSERT

\*ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 21€

POUR L'APERÔ

JAMBON "FLORUS SOLATIUM" 9€  
IGP AUVERGNE

PINSA À LA TRUFFE 12€



## FAUX FILET DE BOEUF LIMOUSIN

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,  
FRITES & SALADE

24€

## MENU FONDUE 28€

(POUR DEUX PERSONNES MINIMUM)

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

CHARCUTERIE "MARGOT"

SALADE

+

FLAN AUX OEUFs DU PILAT

OU

2 BOULES DE GLACE ARTISANALES DE L'ARBRE À  
GLACE

FRAMBOISE, YAOURT, MOKA, POIRE, CHOCOLAT, VANILLE, RHUM-  
RAISIN, CARAMEL, CITRON, MENTHE-CHOCOLAT, MYRTILLE

## MENU PETITE CANAILLE

(-12 ANS) 11€

JAMBON

RÂPÉE

1 BOULE DE GLACE ARTISANALE DE L'ARBRE À GLACE  
VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT

## FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DU PILAT 7,5€

FAISSELLE DE FISSEMAGNE 4€

Nature / Crème / Miel

## MENU DU RANDONNEUR 22€

RAPÉES

CHARCUTERIE "MARGOT"

OU/&(+5€) 1/2 MARLHOCHON

SARRASSON

SALADE

+

FLAN AUX OEUFs DU PILAT

OU

2 BOULES DE GLACE ARTISANALE DE L'ARBRE À  
GLACE

FRAMBOISE, YAOURT, MOKA, POIRE, CHOCOLAT, VANILLE, RHUM-  
RAISIN, CARAMEL, CITRON, MENTHE-CHOCOLAT, MYRTILLE

Prix en euros . Taxes et service compris . Viande origine France .  
Liste allergènes sur demande .

Moyens de paiement acceptés CB ou espèces