

# Côté Cheminée

Côte de Bœuf Aubrac <u>pour deux convives</u> <i>Aubrac Beef Rib on the bone for two persons</i>	49,00 € / personne <i>(Soit 98,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Salers, <u>pour deux convives</u> <i>Salers Beef Rib on the bone for two persons</i>	40,00 € / personne <i>(Soit 80,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Charolaise, <u>pour deux convives</u> <i>Charolais Beef Rib on the bone for two persons</i>	35,00 € / personne <i>(Soit 70,00€ pour un ou deux convives)</i>
Entrecôte, race selon arrivages <i>Beef Entrecôte, breed and origin upon availabilities</i>	29,00 €
Filet de Bœuf, race selon arrivages <i>Beef Fillet, breed and origin upon availabilities</i>	30,00 €
La pièce du Boucher, selon arrivages <i>The Beef Steak, upon availabilities</i>	21,00 €
Tranche de Foie de Veau <i>Sliced Veal liver</i>	23,00 €
Andouillette AAAAA <i>Chitterling sausage</i>	20,00 €
Rognons flambés au Cognac <i>Veal Kidneys, grilled and flamed</i>	23,00 €
Le pavé de Poisson grillé (selon arrivages) <i>Grilled fish of the day, upon availabilities</i>	26,00 €

Nos grillades sont accompagnées d'une sauce et d'une garniture au choix  
*All our grilled meats come with the homemade sauce of your choice, and a side*  
*Pour tout choix multiple de sauces et garnitures, un supplément de 2,00€ par article sera facturé*

## Nos Garnitures

### *Sides*

Frites Maison <i>Homemade French fries</i>	Pomme de terre cheminée, crème Ciboulette <i>Potatoes cooked in the fireplace, chive sauce</i>
Salade verte <i>Green salad</i>	Assortiment de Légumes de saison <i>Assorted seasonal Vegetables</i>
Pommes de Terre Grenailles <i>Grenailles Potatoes</i>	

### Sauces Maison :

Béarnaise, Epoisses, Poivre, Champignons, Moutarde, Barbecue,  
Beurre blanc (Poisson), Sauce Morilles (supplément de 6,00 €)

Toute personne s'installant à table sans consommer de mets de nos suggestions ou de notre carte  
sera sujet à une facturation de 25,00€ TTC

# Côté Carte

Menu Carte du Mardi midi au Vendredi midi - Hors Jours Fériés

*Pre-fixed Menu served only from Tuesday lunch to Friday lunch - Except Bank Holidays*

Three Courses, pick in the dishes below : 35 €

Entrée + Plat + Dessert : 35 €

**A composer exclusivement avec les mets ci-dessous**

**Prix à la carte**

## Entrées

Les 12 Escargots de Bourgogne en caquelon

*Dozen of Burgundy Snails, served in their ceramic Snail dish*

16,00 €

*ou*

Sablé Parmesan, crémeux Basilic et Poivrons confits

*Parmesan shortbread, creamy Basil and preserved Pepper*

14,00 €

*ou*

Taboulet aux Agrumes et Menthe du jardin

*Citrus fruits Tabbouleh, Mint from our Garden*

13,00 €

## Plats

Paleron de Bœuf au Vin rouge, cuisson basse température

*Slow cooked Beef chuck in Red wine*

21,00 €

*ou*

Le Poisson du moment, selon arrivages

*Fish of the day, breed and origin upon availabilities*

22,00 €

*ou*

Filet de Canette de Bourgogne cuit sur l'Os

*Free-range Duckling fillet, cooked on the bone*

24,00 €

## Fromages

L'assiette de 3 Fromages de nos Régions

*Assortment of 3 Cheeses*

10,00 €

*ou*

Fromage blanc à votre goût, sucré ou salé

*Fresh cream Cheese, salted or sweet*

7,00 €

## Desserts

Sablé breton, Rhubarbe et Fraises

*Shortbread biscuits, Rhubarb and Strawberry*

10,00 €

*ou*

Ananas mariné maison, fruits frais et sorbet

*Homemade marinated Pineapple, fresh Fruits and Sorbet*

11,00 €

*ou*

Mi-Cuit Chocolat, Caramel au Beurre salé et sa glace Vanille

*Soft-Hearted Chocolate cake and its Vanilla ice cream*

12,00 €

## **Menu Enfant 13,00 €**

(Jusqu'à 12 ans - Up to 12 yrs old)

*Boulettes de Bœuf Salers avec sauce Tomate maison ou Poisson*

*Homemade Salers Beef balls with Tomatoe sauce or Fresh Fish*

*Frites Maison ou légumes*

*Homemade French Fries or seasonal Vegetables*

*Dessert du jour ou deux boules de glace*

*Boisson comprise : Coca-Cola, Orangina ou sirop à l'eau*

*Jus de fruit artisanal Patrick Font avec supplément de 4 €*

## **Notre sélection de Jus de Fruit Artisanaux Patrick FONT (Saint Romain en Jarez) 25 cl au tarif de 7,50€**

Jus d'Orange

Nectar d'Abricot

Nectar de Pêche Jaune

Jus de Raisin Blanc

Jus de Raisin Rouge

Nectar de Poire William's

Jus de Pomme Reinette

Jus de Mandarine

Nectar de Fraise

Nectar de Framboise

Nectar de Cassis Noir de Bourgogne

Jus de Tomate

*Tous nos plats sont faits Maison, élaborés à partir de produits bruts.*

*En raison de l'incertitude d'arrivages, certains produits peuvent manquer.*

*Les suggestions proposées sur notre Ardoise n'entrent pas dans la composition des menus et sont facturées à la carte.*

*Nous vous remercions de votre compréhension. Nos prix s'entendent service et taxes compris.*

*Les Titres Restaurant et les Chèques Vacances ne sont pas acceptés.*

*La Garaudière, Maître Restaurateur.*



**Toute personne s'installant à table sans consommer de mets de nos suggestions ou de notre carte  
sera sujet à une facturation de 25,00€ TTC**

*Any customer seated without ordering food "à la Carte", or from our suggestions  
will be 25,00€ invoiced (price per person)*