

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 8,90 €

*Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes ou Aiguillettes de Filet de Colin Pané
Burger Enfant, Pomme Frites
Glace 2 Boules*

Menu 25,50 €

28,50 € avec fromage

*Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire,
Jeunes Pousses*

ou

*Effiloché de Colin aux Petits Légumes,
Tartare de Tomates au Vinaigre Balsamique*

*Magret de Canard Grillé, Sauce aux Myrtilles,
Marbré de Pomme de Terre*

ou

*Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame,
Purée Maison et Sauce Vierge*

Assiette de Fromages Creusois

ou

*Fondant au Chocolat et Caramel au Beurre salé
Crème Anglaise et Sorbet Cerise*

ou

Assiette de sorbets, Fruits Frais et Chantilly Maison

Menu 33,50 €
36,50 € avec fromage

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante,
Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges,
ou
Nage de Saint Jacques, Jus Crémé,
Julienne de Poireaux*

*Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras ,
Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire
ou
Filet de Daurade Royale Rôti, Taboulé Libanais
Emulsion de Persil au Curcuma*

*Assiette de Fromages Creusois
ou
Millefeuille de Chèvre chaud au Miel et Fruits Secs*

*Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve
et Amandes Grillées
ou
Tarte Tatin, Caramel Beurre salé,
Glace Vanille et Chantilly Maison*

Tous les plats des menus peuvent également être servis à la carte

Pizzas

Margarita

Sauce Tomate, Mozzarella, Huile d'Olive, Origan **9,90 €**

Végétarienne

Sauce Tomate, Champignons, Tomates Fraîches, Poivrons **10,90 €**
Courgettes, Aubergines, Oignons Rouges, Origan

Reine

Sauce Tomate, Mozzarella, Olives noires, Jambon, Champignons, **11,90 €**
Origan

Campagnarde

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Lardons, Olives noires, **12,90 €**
Crème Fraîche, Origan

Campione

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Olives noires, **13,90 €**
Viande Hachée, Œuf, Origan

Orientale

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Merguez, Poulet, **13,90 €**
Champignons, Poivrons, Origan

5 Fromages

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Gorgonzola, Chèvre, **13,90 €**
Saint Nectaire, Tôme de Pays, Origan

Italienne

Sauce Tomate, Champignons, Gorgonzola, Jambon de la Forêt Noire **14,90 €**
Origan

Savoyarde

Crème, Pomme de Terre, Tranches Fines de Lard, Reblochon, Origan **14,90 €**

Chèvre Miel

Sauce Tomate, Magret de Canard Fumé, Chèvre, Miel, Origan **14,90 €**

Fil du Temps

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Saumon Fumé, **18,90 €**
St Jacques, Poivrons, Crème Fraîche, Beurre Persillé, Origan

La carte

Entrées

<i>Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire, Mesclun au Vinaigre Balsamique</i>	9,90 €
<i>Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de Tomates au Vinaigre Balsamique</i>	9,90 €
<i>Œuf Cocotte au Foie Gras, Magret Fumé, Compotée d'Oignons</i>	11,90 €
<i>Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges</i>	14,90 €
<i>Nage de Saint Jacques (100 gr), Jus Crémé, Julienne de Poireaux</i>	14,90 €

Salades

<i>Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire et Chèvre Creusois Chaud, Jeunes Pousses au Vinaigre Balsamique</i>	12,90 €
<i>Salade de Poulet Croustillant, Jeune Pousses, Tomates, Œufs, Parmezan</i>	13,90 €
<i>Salade Gourmande (Jeune Pousses, Gésiers de Canard Confits, Tomates, Œuf, Foie Gras, Noix)</i>	14,90 €
<i>Assiette "Fil du Temps" (Salade, Tomates, Carotte, Lentilles, Saumon fumé, Magret fumé, Foie Gras et Fromages)</i>	17,50 €

Viandes et Poissons

<i>Fondu Creusois, Frites Maison</i>	10,90 €
<i>Fondu Creusois, Charcuterie de Pays, Frites Maison</i>	14,90 €
<i>Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire</i>	11,90 €
<i>Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire, Charcuterie de Pays</i>	15,90 €
<i>Magret de Canard Grillé, Sauce aux Myrtilles, Marbré de Pomme de Terre Vitelotte</i>	16,90 €
<i>Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Purée Maison et Sauce Vierge</i>	16,90 €
<i>Cœur de Rumsteack du Limousin, Frites Maison, Sauce au Poivre Vert</i>	18,90 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin, Sauce au Foie Gras, Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire</i>	23,90 €
<i>Filet de Daurade Royale Rôtie, Taboulé Libanais Emulsion de Persil au Curcuma</i>	23,90 €
<i>Nage de Saint Jacques (200 gr), Jus Crémé, Julienne de Poireaux</i>	24,50 €

Burgers Maison

Classique

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, Cheddar, Sauce Cocktail</i>	13,90 €
---	---------

Auvergnat

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, St Nectaire, Mayonnaise Maison</i>	14,90 €
--	---------

Fil du Temps

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, Foie Gras, Sauce au Foie Gras</i>	17,90 €
---	---------

Fromages

<i>Assiette de Fromages</i>	4,00 €
<i>Millefeuille de Chèvre chaud au Miel</i>	4,70 €

Glaces et Sorbets

<i>Coupe glacée 2 boules</i>	3,50 €
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	4,50 €
<i>Vanille, Chocolat au Lait, Praliné, Abricot, Citron, Fraise, Framboise, Cerise</i>	

Desserts

<i>Fondant au Chocolat et Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise et Sorbet Cerise</i>	6,50 €
<i>Soupe de Fruits Frais au basilic</i>	6,50 €
<i>Assiette de sorbets, Fruits Frais et Chantilly Maison</i>	6,50 €
<i>Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>	6,50 €
<i>Crème Brulée à la Vanille de Bourbon Maison</i>	6,50 €
<i>Eclair Craquelin, Chantilly Maison,</i>	7,50 €
<i>Glace praliné, Vanille, Chocolat au Lait et Sauce Chocolat Noir</i>	
<i>Tarte Tatin, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille et Chantilly Maison</i>	7,50 €
<i>Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve et Amandes Grillées</i>	7,50 €
<i>Café Gourmand</i>	7,00 €
<i>Digestif Gourmand (servis avec un Café et un Digestif)</i>	11,00 €