

Marguerite

CAFÉ BRASSERIE

Pour commencer

COMME UNE SOUPE À L'OIGNON	6
En confit, velouté et bouillon, pain au Cantal fondu, moutarde à l'ancienne et oignon confit	
L'OEUF BIO	6
À la chapelure d'herbes, mayonnaise aux herbes et sarrasin torréfié	
NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE	10
Boudin noir, porc, volaille, pistache, pickles de légumes, cerise noire, mesclun et vinaigrette à la châtaigne	
CÉVICHE DE TRUITE SAUMONÉE	9
Sauce coriandre/coco/citron vert, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue, maïs grillé et coriandre	
CROMESQUIS D'ESCARGOTS AU SAINT-NECTAIRE	8
En persillade, poireau, champignon et crème d'ail noir	

Salades

COBB	16
Poulet croustillant, bacon, bleu d'Auvergne, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun	
BILLI	16
Chèvre pané, pomme, noix, poire, abricot sec, raisin, jambon de pays, figue, tomate cerise, oignon rouge et mesclun	
SAI-SAI	18
Truite marinée, avocat, pamplemousse, ananas, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade	

**POUR VOS ENFANTS
DEMANDEZ-NOUS**

11

Poissons et végés

FILET DE CABILLAUD SKREI	18
Embeurrée de chou vert, pruneau, aneth, crème de lard fumé, amande et taboulé de chou fleur	
TRUITE SAUMONÉE	22
Crèmeux de potimarron, poireau, pomme de terre confite, pousse d'épinard et noix	
GROS FARÇOU	16
Œuf bio à cheval, jeune pousse, pickles de légumes, bleu d'Auvergne, tomate confite et vinaigrette à la châtaigne (sans gluten)	
LASAGNE BUTTERNUT/ARTICHAUD	16
Champignon, chèvre frais, châtaigne, enoki, roquette et noisette	

Viandes

POITRINE DE COCHON	17
Cuite à basse température, lentilles vertes du Puy AOP, carotte confite, sauce chimichurri, ail frit, cébette, raisin sec, trévisse et pistache	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE	19
Purée au beurre salé, tempura d'oignon, frisée et condiment poire/échalote/graine de moutarde et jus à l'ail noir	
BAVETTE	20
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon, parmesan et pousse d'épinard	
BELLE ENTRECÔTE	25
Gratin au Cantal, sauce au poivre vert et mesclun	

**JE CHANGE TOUT
POUR UN ACCOMPAGNEMENT TRUFFADE !**

**TRIPOUX
DÈS 8 H
15**

Burgers et Frites

COT-COT	16
Poulet au corn flake, sauce cocktail, avocat, chèvre, roquette, tomate et oignon confit	
MARGUERITE	17
Steak haché, lard fumé, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit	

A partager

PLANCHE DE COCHONAILLE ou FROMAGES AFFINÉS ou MIXTE	18
CASTANIÛ FRITES, CANTAL ou BLEU FONDU ET LARD FUMÉ	7
L'ENCALA DU LARZAC RÔTI (BREBIS)	15
Noix de pécan, sirop d'érable et fruits secs, mouillettes de pain de campagne	
ASSIETTE DE FRITES	5
ASSIETTE DE FARÇOUS	7

Fromages

AU CHOIX	4,5
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, l'Encala du Larzac (brebis)	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	11

Pour finir

TOUT CHOCOLAT	7
Coulant chocolat, crème anglaise et glace yaourt	
CHOUCOU	8
Chou croquant, crème noisette et praliné	
COMME UNE TARTE AU CITRON	8
Meringue, pistache, sablé breton, groseille et sorbet citron vert	
BRIOCHE PERDUE	7
Caramel, crème fouettée et glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	7
THÉ GOURMAND	8
GLACES ARTISANALES	
Une boule : 3 Deux boules : 5 Trois boules : 6,50	

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.
Viandes origine France.