

Marguerite

CAFÉ BRASSERIE

Pour commencer

L'OEUF MOLLET	6
Crèmeux de petits pois, poudre de lard, copeau de chèvre affiné, graine de courge et croûton au pain d'épices	
POIREAU VINAIGRETTE	7
Feuille de nori, confit de jaune d'œuf, vinaigrette à l'orange, pamplemousse, radis, goji, sarrasin soufflé, germe et poireau frit	
L'ASPERGE	9
Crème de Cantal, asperge grillée, crumble au Cantal, asperge crue/cuite, roquette et vinaigrette framboise/olive	
NEMS DE CANARD	9
Chutney de mangue, coriandre, pistache, amande, mangue, vermicelle de riz et sauce asiatique	

Salades

COBB	16
Poulet croustillant, bacon, bleu d'Auvergne, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun	
BILLI	16
Chèvre pané, pomme, noix, abricot et raisin sec, raisin, jambon de pays, figue, tomate cerise, oignon rouge et mesclun	
SAI-SAI	18
Truite marinée, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade	
BO-BUN	18
Nems de « Polen », vermicelle de riz, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, légume croquant, échine de porc, sésame et vinaigrette thaï	

**POUR VOS ENFANTS
DEMANDEZ-NOUS**

11

Poissons et végés

SAUMON BOMLO	22
Crèmeux de petits pois, pop-corn de pois chiche, salade de sarrasin/tomate confite/pois chiche, goji, radis, roquette, vinaigrette à l'ail des ours et crumble noisette/citron noir	
GROS FARÇOU (sans gluten)	16
Œuf bio à cheval, jeune pousse, pickles de légume, bleu d'Auvergne, tomate confite, pruneau et vinaigrette à la châtaigne	
LASAGNE AUX LÉGUMES CONFITS	17
Aubergine, courgette, tomate, ail, roquette, oignon confit, béchamel, pesto de cranberry et copeau de parmesan	
CARBONARA DE POULPE	23
Poulpe snacké, crème de maïs, maïs torréfié, ventrèche grillée, oignon confit et parmesan	

Viandes

SALTIMBOCCA DE POULET AU CANTAL	20
Jambon de pays, Cantal, ratatouille crue/cuite, jus de volaille au piment d'Espelette, roquette et pignon de pin et basilic	
MAGRET DE CANARD	23
Laqué au sirop d'érable, purée de carotte jaune, granola de céréale dorée au miel, condiment orange, groseille, cranberry, frisée et trévisse	
BAVETTE	20
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon, parmesan et pousse d'épinard	
SAUCISSE DE CHEZ NOUS	18
Purée de pommes de terre crémeuse, tartare de noix, jus corsé et frisée	
JE CHANGE TOUT POUR UN ACCOMPAGNEMENT TRUFFADE !	

Burgers et Frites

COT-COT	17
Poulet aux corn flakes, 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	
HOT-DOG	17
Saucisse façon « Francfort », ketchup Marguerite, moutarde miel/épices, oignon confit, oignon frit, pickles et Cantal fondu	

A partager

PLANCHE DE COCHONAILLE ou FROMAGES AFFINÉS ou MIXTE	18
CASTANIÛ FRITES, CANTAL ou BLEU FONDU ET LARD FUMÉ	7
ASSIETTE DE FRITES	5

Fromages

AU CHOIX	4.5
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre crèmeux	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	11

Pour finir

COMME UNE TARTE AU CITRON	8
Meringue, pistache, sablé maison, groseille et sorbet citron-vert	
DES FRAISES, DES FRAISES, DES FRAISES	9
Crumble, ganache vanille, fraise, meringue, sorbet fraise, coulis de fraise, pistache et sarrasin soufflé	
BRIOCHE PERDUE	8
Caramel, crème fouettée et glace à la praline rose	
CHOUCHOU	9
Crumble cacao, crèmeux chocolat, émulsion cacahuète, cacahuète caramélisée, glace yaourt	
BABA AU RHUM	8
Ananas/mangue confits, passion, sorbet yuzu, sirop de citron/gingembre et crème 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.