



Formule du midi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Du mardi au vendredi sauf jours fériés

22,00 €

30/07/21

Suggestion du Chef (hors-formule)

Filet de boeuf Salers, frites & béarnaise 28,00 €

Entrées à 6€ :

Oeuf mayonnaise à la Russe

Duo de melon & pastèque, jambon de Parme

Millefeuille de tapenade et ricotta

Cocktail d'avocat à la mozzarella de bufflone, saumon fumé

Salade St-Marcellin au miel

Plats à 18€ :

Poke Bowl saumon OU poulet

riz, carotte, comcombre, sésame, oignons grillés, avocat, fève, coriandre

Lasagne aux poissons, fruits de mer et épinards, salade

Faux-filet de boeuf, frites, sauce béarnaise

Pavé de turbot, quinoa, crème à l'orange

Foie de veau, sauce échalotes, écrasé de pommes de terre

Conchiglie aux 3 fromages, jambon de Parme

Antipasti à la burrata

Burrata pugliese ~200g., aubergine, courgette, poivrons, tomate séchée, artichaut mariné, grana padano, olives, câpres, anchois

Carpaccio de boeuf Salers, frites & salade

Desserts à 6€ :

Tarte au citron meringuée

Tarte aux pommes

Profiterole maison, glace vanille, chocolat chaud

Coque chocolat, coeur mousse chocolat

Tiramisù

Chou craquelin fraise, crème spéculoos

Île flottante

Fromage blanc au coulis d'abricot

Cheesecake à la mangue

Mousse au chocolat

Entrées

Terrine d'accueil et sa compotée d'oignon rouge	9,50
♥ Cocktail d'avocat aux crevettes	8,00
♥ Foie gras mi-cuit au Ste-Croix-du-Mont et ses toasts	16,00

Escargots de Bourgogne beurrés de la Maison Valentin	x6 8,50	x12 16,00
♥ Saumon fumé par nos soins		12,50
Œuf fermier  , mayonnaise maison		6,00

Poissons

Pavé de saumon au basilic tagliatelles fraîches	18,00
♥ Noix de Saint-Jacques beurre blanc, épinards frais	28,00
Filet de bar risotto, crème à l'orange	25,00
Haddock fumé lentilles et son œuf poché	21,00

Menu Enfant

Hors boisson - 12 ans

12,00

Steak haché Salers
ou escalope de volaille
ou saucisse de Francfort
frites au couteau ou tagliatelles fraîches
2 boules de glace vanille, fraise, chocolat
ou fromage blanc coulis de fruits

Salades

♥ Salade périgourdine salade, foie gras, gésiers confits, magret fumé, jambon de pays, tomate, asperges	15,00
Salade parisienne salade, tomate, haricots verts, œuf dur, jambon, emmental français	15,00
♥ Salade nordique salade, saumon fumé, crevettes, cabillaud fumé, concombre à la crème, tomate, œuf dur, crème fraîche, toast	15,00
Salade de St-Marcellin salade, St-Marcellin, haricots verts, pequillos, tomate, asperges, noix, croûtons	14,00
Salade italienne salade, tomate, jambon cru, mozzarella, queues d'écrevisses, artichaut mariné, confit d'oignons rouges	16,50
Assiette végétarienne 1901 légumes cuisinés selon l'arrivée du marché, servis chauds	12,50
Salade fermière salade, tomate, filet de volaille, emmental français, œuf dur, haricots verts, maïs, croûtons	15,00

Encas

	Salade	Frites
♥ Croque-monsieur 1901	11,50	13,50
Croque-madame 1901 (œuf)	12,00	14,00
♥ Croque-madame spécial (œuf et poulet)	12,50	14,50
Croque-nordique (saumon fumé)	14,50	16,50
Omelette paysanne 	12,00	14,00
Tartine chaude Seguin chèvre chaud, tomates confites, jambon cru	12,50	14,50
Assiette de charcuterie à partager		12,00
Assiette paysanne charcuterie, fromage	16,00	



Tartines ou croissant
ou pain au chocolat 2,00

Formule petit déjeuner

7,00 €

Une viennoiserie ou tartine,
une boisson chaude, un jus d'orange

Tous nos plats sont faits maison sauf *

Prix nets en euros, service inclus. CB minimum 10 euros. Service le midi de 12h à 15h, le soir de 19h à 22h30.

Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas.

Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.

Pâtes et Risotto

- Ravioles* crème ciboulette et salade verte  14,50
- Risotto aux crevettes et asperges vertes 16,00
- ♥ Lasagnes bolognaises maison, salade verte 13,50

Pâtes fraîches italiennes de la Maison Carniato

- ♥ Tagliatelles au saumon frais et fumé 14,50
- Penne à l'arrabiata et jambon cru 14,50
- Penne au pesto et jambon cru 14,50
- Tagliatelles à la carbonara 14,50

Viandes de Salers

- Tartare de bœuf traditionnel haché minute, frites au couteau et salade verte 18,00
- ♥ Tartare 1901 haché au couteau à la commande, frites au couteau et salade verte 20,50
- ♥ Pavé du chevillard ~ 400g, frites au couteau 24,50
- Côte de bœuf ~ 1,2kg pour 2 personnes, frites au couteau et haricots verts frais 70,00
- Pavé de rumsteak ~ 220g, frites au couteau 22,00
- Bavette ~220g, frites au couteau 19,00
- Entrecôte ~300g, frites au couteau 28,00
- Accompagnements supplémentaires 4,00
Frites au couteau, haricots verts frais, épinards frais, pâtes fraîches, ratatouille maison, pommes de terre écrasées, salade assaisonnée

Coupes Glacées*

GLACES LA LAITIÈRE

- Café ou chocolat liégeois 8,50
chocolat ou café, vanille, Chantilly
- Colonel 9,50
citron, vodka
- Dame Blanche 8,50
vanille, nappage chocolat, Chantilly
- Écrin de coco 8,50
coco, chocolat, sauce chocolat, Chantilly
- Banana Split 9,50
vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat, Chantilly
- Coupe fruits rouges 8,50
fraise, framboise, vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly

- ♥ Souris d'agneau confite méditerranéenne en cocotte Staub, gratin d'aubergine 18,50
- Assiette minceur 16,00
filet de volaille et légumes verts
- ♥ Rognons de veau entiers en cocotte Staub, tagliatelles fraîches 21,00
- Andouillette A.A.A.A.A., pommes écrasées 18,00
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
- ♥ Poitrine de porc confite 19h de la Maison Chédeville, pommes de terre écrasées 22,00

Fromages & Desserts

- Assortiment de fromages*  9,50
- ♥ Crème brûlée à la vanille 8,50
- Salade de fruits frais et sa glace vanille 7,00
- Nougat glacé* au coulis d'abricot 6,00
- Baba* au rhum et Chantilly 8,50
- ♥ Tarte Tatin 8,00
glace vanille ou crème fraîche
- Café gourmand 8,50
- Thé gourmand 9,50
- Autres suggestions de desserts 6,00
voir page du menu

Tous nos plats sont faits maison sauf *
Prix nets en euros, service inclus.

Supplément Chantilly 1,00



Carte des vins



ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Merlot

Pic St Loup AOC « La Cérémonie »

Minervois AOC Domaine des Trois Pointes

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny AOC Tuffeau Cave de Saumur

Chinon AOC Ampoule, Domaine Marchesseau

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC Fabien Hachet

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC Caprice d'Antoine, Maison Ogier

Cairanne AOC Les Travées, Alain Jaume

St Joseph AOC Septentrionales, Maison Denuzière

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC Les Thibaults, Maison Loron

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOC Montvallon, Maison Loron

Mercurey AOC 1^{er} Cru Clos du Paradis, Domaine Voarick

Saint Aubin 1^{er} Cru AOC « Le Charmois » Maison Michel Picard

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOC Le Bordeaux de Maucaillou

Montagne Saint Emilion AOC Fleur du Barril, Château Haut-Goujon

Pessac-Léognan AOC S du Sartre

Lalande de Pomerol AOC Château La Rose Trémière

Pomerol AOC Château du Couvent 2nd vin du Clos René

Saint-Julien AOC « Fiefs de Lagrange » Château Lagrange

ROSÉS

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Cinsault

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine La Cadenière

Côtes de Provence AOC Château La Seigneurie

M de Minuty

CORSE

IGP Île de Beauté Corse San Pieru

BLANCS

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Chardonnay

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine AOC Les Bêtes Curieuses, Jérémie Huchet

Pouilly Fumé AOC Les Greffeux

ALSACE

Gewurztraminer AOC Carrer

BOURGOGNE

Chablis AOC Domaine Brocard Sainte Claire

Saint Aubin AOC 1^{er} Cru Les Charmois, Maison Michel Picard

Chassagne Montrachet AOC En Pimont, Maison Michel Picard

INSTANTS SUCRÉS

Sainte-Croix-du-Mont AOC Château les Guyonnets

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

R de Ruinart Blanc Brut

Verre
14 cl

Pot
50 cl

Bouteille
75 cl

3,80

11,00

16,00

5,50

18,00

25,00

5,30

17,00

23,00

5,30

17,00

23,00

5,50

18,00

25,00

-

-

28,00

4,90

15,00

20,00

-

-

28,00

-

-

37,00

5,50

18,00

25,00

5,80

19,00

27,00

-

-

37,00

-

-

58,00

5,80

19,00

27,00

-

-

32,00

-

-

48,00

7,80

-

42,00

-

-

54,00

-

-

62,00

14 cl

50 cl

75 cl

3,80

11,00

16,00

5,50

18,00

25,00

4,90

15,00

20,00

-

-

36,00

-

-

18,00

14 cl

50 cl

75 cl

3,80

11,00

16,00

4,90

15,00

20,00

6,60

24,00

34,00

5,50

18,00

25,00

6,60

24,00

34,00

-

-

58,00

-

-

65,00

5,50

-

27,00

Coupe
12 cl

Bouteille
75 cl

8,50

48,00

-

85,00

Digestifs 4 cl



Malibu, Baileys, Get 27, Get 31

Cognac, Calvados

Poire Williams La Cigogne, Mirabelle La Cigogne, Grand Marnier, Cointreau

Cognac Rémy Martin VSOP, Calvados Pays d'Auge Busnel VSOP

Armagnac Ducastaing VSOP, Vieille Prune de Souillac

7,00

7,00

8,00

12,00

12,00

Apéritifs



Martini, Porto Cruz, Campari	5 cl	5,00
Pastis 51, Ricard, Casanis	2 cl	4,00
Kir maison au Chardonnay	12 cl	3,90
Kir Royal	12 cl	8,50
Prosecco DOC	12 cl 6,00 75 cl 31,00	8,50
Champagne Nicolas Feuillatte	12 cl	8,50



Bières & Cidres

PRESSION		
Birra Moretti, Slavia	25 cl	50 cl
Affligem	3,90	7,40
Bière du moment	4,60	8,80
Mort Subite Kriek ou Lambic Witte	5,10	8,80
BOUTEILLE		
Desperados	33 cl	6,00
Mort Subite Witte, Kriek	33 cl	6,80
Heineken 0.0 sans alcool	33 cl Cidre	4,50
bio	25 cl	4,50

Cocktail 8,00 €



Spritz 15 cl Aperol, prosecco, eau pétillante, orange	Piña Colada 25 cl rhum St James blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne
Cosmopolitan 25 cl vodka Poliakov, triple sec, nectar de cranberry, jus de citron vert	Caïpirinha 8 cl cachaça Aguacana, sirop de canne, dés de citron vert
Blue Lagoon 25 cl vodka Poliakov, liqueur de curaçao, jus de citron	Margarita 8 cl tequila Tiscacz, triple sec, citron vert
Gin Fizz 25 cl gin Gibson's, jus de citron, sirop de canne, eau gazeuse	Sex on the Beach 25 cl vodka Poliakov, crème de pêche, ananas, cranberry
Mojito 25 cl rhum St James blanc, sirop de canne, eau gazeuse, citron vert en quartiers, feuilles de menthe, bitter	Américano maison 15 cl Martini, Campari, gin Gibson's, orange, citron
Ti' Punch 8 cl rhum blanc Dillon, sirop de canne, un quartier de citron vert	Mai Tai 25 cl rhums St James blanc et ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat

Cocktail Sans alcool - 7,00 €

Sunset 25 cl orange, ananas, citron, grenadine	Paradis 25 cl ananas, banane, fraise
Virgin Colada 25 cl jus d'ananas, crème de coco	Cario' Caraïbos 25 cl citron vert, nectar de mangue, nectar de maracuja, jus de citron vert, sucre de canne
Virgin Mojito 25 cl jus de pomme, citron vert en quartiers, eau gazeuse, sirop de canne, feuilles de menthe	Pretty in Pink 25 cl jus d'ananas, nectar de cranberry, crème de coco, grenadine

Happy Hour



DU MARDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS 16H30 À 19H30

Moretti ou Slavia	50 cl	6,00
Cocktail avec alcool		6,00
Cocktail sans alcool		5,00
Vin Merlot, Chardonnay, Cinsault	14 cl 2,60 75 cl 12,50	
Jus de fruits Caraïbos	20 cl	3,00



Boissons fraîches

Coca-Cola Red, Zero, Cherry	33 cl	4,20
Fuzetea	25 cl Thé noir pêche	4,20
Fanta	33 cl, Sprite 33 cl, Tropic 33 cl	4,20
Badoit rouge, Evian	33 cl	4,20
Limonade L'Angéline, Diabolo	25 cl	4,20
grenadine, menthe, pêche, violette, citron, fraise, orgeat, kiwi		
Orangina	25 cl, Schweppes tonic 33 cl	4,20
Jus de fruits	25 cl	4,20
orange, abricot, pomme, tomate, ananas, pamplemousse		
Orange pressée	25 cl, Citron pressé 15 cl	4,90
Pomelo pressé	25 cl	4,90
Badoit rouge, Badoit verte, Evian	75 cl	6,50

Boissons chaudes



Café express Lavazza Alteo		2,70
Noisette, décaféiné		2,70
Café double		4,80
Café crème, Chocolat		4,80
Cappuccino		5,50
Lait chaud		3,50
Chocolat ou Café Viennois		5,50
Irish Coffee Bushmills		8,00
Thé Dammann	FRÈRES Paris 1692	4,50
English Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Smokey Lapsang, Jardin Bleu, 4 fruits rouges, vert nature Sencha Fukuyu, vert menthe Touareg, tilleul, verveine, camomille		



Whiskies 4 cl

J&B, Bushmills		7,50
Jack Daniel's		8,50
Chivas Regal 12 ans	Johnnie Walker 12 ans	9,50
Talisker Port Ruighe, The Sexton, Monkey Shoulder		9,50
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans		11,50
Nikka from the Barrel		12,50

Spiritueux 4 cl



Vodka Poliakov Silver, Gin Gibson's, Rhum St James		7,00
Tequila Tiscacz		7,00
Rhum St James Cuvée 1765		9,50
Ron Diplomático Reserva Exclusiva		9,50
Gin HTK		10,00