

# le Pti Resto

---

## Nos boissons sans alcool

Soda 33 cl	3.50 €
Jus de fruits Artisanal 25 cl (pêche, orange, poire, framboise)	4.50 €
Sirop à l'eau 20 cl	2.00 €
Limonade 25cl	3.00 €
Badoit rouge 33 cl	3.50 €
Chateldon 75 cl	6.00 €
Volvic 75 cl	6.00 €
Voss	9.00 €
Café	2.00 €
Thé Dammann	4.00 €

## Nos boissons avec alcool

Bière du Père St Oy 33 cl (Blonde, blanche, ambré, Rousse...)	4.50 €
Kir (cassis, mure, pêche, châtaigne)	4.50 €
Pastis Vert (anisé à l'extrait de verveine)	4.50 €
Ratafia	4.50 €
Gentiane Salers	4.00 €
Martini	4.00€
Coupe de Champagne	9.00 €

**«Egalement une sélection de Whisky, Rhum, Gin, Cognac et digestifs ...»**

# le Pti Resto



## Nos planches seules ou à partager 19 €

Terre 'in : Assortiments de terrines maisons

Terroir : Charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromages affinés locaux

Terre et mer : Charcuterie d'ici et d'ailleurs, Poissons fumés du Domaine du Sichon

Cochonnailles : Charcuterie d'ici et d'ailleurs et terrine Maison

Fromagères : Assortiment de fromages affinés locaux

## Nos entrées

Os à moelle au four et ses toasts	9€
La tartine de Caponata, œuf parfait et crevettes rôties	11€
La terrine de foie gras marinée à la Nocces Royales, chutney de figues et poivre Penja	17€
La véritable Salade Caesar (poulet, parmesan, anchois marinés, oignons frits)	13/18€

## Nos poissons (Demandez nos suggestions)

La fricassée de Poulpe à l'espagnole (poivrons, chorizo ibérique, sauce tomate)	22€
---	-----

## Nos viandes :

La sélection du Boucher (250g) : (Rond de Paris, Bavette, Pavé de tranche...)	20€
L'assiette découverte selon l'humeur du Chef...	23€
La Tagliata d'onglet de bœuf (roquette, parmesan, balsamique)	26€
L'épaule de porcelet cuite basse température au pimenton de la Vera	26€/pers
Le Risotto de Coquillettes au pesto d'ail des ours et mortadelle à la truffe d'été	22€

## Nos viandes affinées sur os :

Rumsteck (250g)  
24 €

Tournedos et son escalope de foie gras poêlée (250g)  
31 €

Faux filet (400g)  
28 €

Entrecôte (400g)  
28 €

Côte de bœuf servi pour 2 (+1kg) 69€

Au fil des semaines,  
Nos races de viandes changent :  
Charolaise, Limousine,  
Aubrac, Salers...