

Entrées:

Prix*

Misto di affettati italiani– Assiette de Charcuterie Italienne	8.50€
Crostoni alla cipolla rossa o al pomodoro – Pain grillé oignon rouge ou tomate (**V)	7.00€
Insalata Caprese – Tomates/mozzarella (**V)	7.50€
Prosciutto di Parma e melone – Jambon de Parme et melon	8.50€
Panzanella – Panzanella (**V)	8.00€

Plats de résistance Terre :

Tagliatelle al ragu' di carne - Tagliatelle à la bolognaise	10.00€
Lasagne con ragu – Lasagne à la bolognaise	11.00€
Lasagne vegetarienne – Lasagne Végétarienne (**V)	11.00€
Pasta alla carbonara – Pâtes à la carbonara	10.00€
Conchiglioni ripieni al forno – Gratin de Conchiglioni fourré à la viande	11.00€
Ziti ragu e ricotta – Ziti aux lardons, viande et ricotta	10.00€
Spaghetti aglio, olio, peperoncino – Spaghetti à l'ail, l'huile et piment (**V)	10.00€
Penne all'arrabbiata – Penne en sauce piquante (**V)	10.00€
Rigatoni al ragu di maiale – Rigatoni au le Véritable Ragoût de porc à l'Ancienne	13.00€

Plats de résistance Mer :

Linguine al peperoncino, pomodorini secchi e acciughe – Linguine aux piment, tomates séchées et anchois	10.00€
Spaghetti ai gamberetti – Spaghetti aux crevettes	13.00€
Linguine ai frutti di mare – Linguine aux fruits de mer	13.00€

Les plats principaux (min 2 pers):

Pollo al forno - Poulet cuit au four	13.00€
Salmone al forno con patate – Saumon au four sur lit de pommes de terre	15.00€
Contorni caldi e/o freddi – Accompagnements des légumes chauds et/ou froids	4.00€

Les plats Auvergnates/ Régionaux :

Assiette « Dégustation d'Auvergne » (truffade, terrine, fromages)	16.00€
Truffade avec tranches de jambon de pays	13.00€
Gnocchi aux fromages d'Auvergne (**V)	12.00€
Fondue aux fromages d'Auvergne (min 2 pers)	13.00€
Planche de fromages d'Auvergne (**V)	8.00€
Tartiflette	9.50€

Menu Enfants :

Pâtes au beurre avec jambon blanc	9.00€
--	-------

Dessert / fruits :

Tiramisu – Tiramisu	5.50€
Orange/Citron Givré	5.50€
Panna cotta – Panna cotta	5.50€
Frittelle di mele - Beignets de pommes	6.00€
Macedonia con gelato - Salade de fruits frais avec de la crème glacée	5.50€
Crème brûlée – Crème brûlée	5.50€
Dessert du jour	6.00€
Fondue au chocolat (min 2 pers)	6.50€
Gaufres au miel du Sancy ou confiture de myrtilles	5.50€
Sorbet Citron/Framboise	4.50€
Profiteroles	6.00€
Crème glacée	4.50€

(*) Les prix sont par assiette

(**V) Menu Végétarienne