



PASSEZ COMMANDE AU 01 46 51 22 58

ATTENDEZ QUELQUES
PETITES **10 MINUTES**

**VENEZ CHERCHER
VOS PLATS &
RÉGALEZ VOUS !**

LES CLASSIQUES

Garlic bread 8

pain à l'ail & mozzarella fondue

Cæsar 18

blanc de poulet croustillant, romaine & sauce cæsar

Bowl saumon 19

saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, chou rouge, tomates datterino

Bowl veggie 18.5

courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, chou rouge, tomates datterino

Chèvre chaud 18

toasts fromage chèvre/vache rôtis au miel, butternut, jambon Parme

Burrata & légumes grillés 16

mesclun, tomates datterino, courgettes & aubergines grillées

LES PLATS

Steak haché avec œuf à cheval 19

bœuf aubrac, œuf au plat, frites au couteau & salade

Brochette de bœuf d'Aubrac 19

marinée aux herbes, sauce béarnaise poivre

Blanc de volaille doré 21

sauce citron confit

Pavé de saumon 25

sauce vierge

Garniture : (pour toute garniture supplémentaire +3€)

purée maison • riz • salade • frites au couteau • haricots verts

HAMBURGERIA

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron, sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

Americano 18.5

bœuf aubrac, cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

Le Frenchy 19.5

bœuf aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise

L'Auvergnat 18

bœuf aubrac, bleu d'auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

Le British 20

blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde

PASTA FRESCA

Ravioli bœuf Aubrac 18

bœuf extra, sauce tomate & Grana Padano

Ravioli ricotta & épinards 19

crème de sauge, tomates confites & Grana Padano

Pâtes fraîches à la crème de truffe jambon crispy 21

AL FORNO

Lasagnes traditionnelles 17

tomates, sauce béchamel & viande de bœuf d'Aubrac

PIZZA

Cuisson au four à bois • Pâte fine, légère et croustillante

Margherita 12.5

tomate, mozzarella, basilic (avec des champignons de Paris +1€)

Regina Classica 17

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)

Parma 17.5

tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic

Diavola 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée spianata, oignons rouges, roquette

Pepperoni 16

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

Calzone 17

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf

Ricotta 16.5

tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, aubergines, tomates cerises, basilic

Burrata 18.5

tomates natures & confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€)

Tonno 18

tomates, mozzarella, thon, olives, capres, oignons rouges

Rustica 15.5

mozzarella, crème, fromage chèvre/vache, miel, roquette, tomates cerises

Basilico meatballs 17

mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

Quattro formaggi 16

mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, oignons rouges

DESSERTS

Tiramisù XL 10

au café et à l'amaretto

Mousse au chocolat 7

éclats de noisettes

Pizza Nutella 11

amandes & noisettes grillées

Salade de fruits frais 9

mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

Cheesecake 9

au citron vert & coulis de mangue

BIÈRE PRESSION DE NOS TANKS

Bière 1664, livrée fraîche et non pasteurisée. Une bière légère, plus douce, offrant une belle palette aromatique et à l'effervescence délicate

Demi 25cl **5.5** • Pinte 50cl **9.5**

BIÈRE BOUTEILLE

Le Titi Parisien • La Chouffe • Corona • Bud 7

Abbaye de leffe brune • blonde 7

1664 sans alcool 7

LES SOFTS

Coca-cola 33cl **3**

Coca Zéro 33cl **3**

Orangina 33cl **3**

Fuze Tea 33cl **3**

Perrier 33cl **3**

Vittel 50cl **3**