



Marguerite

CAFÉ BRASSERIE

Pour commencer

L'ŒUF BIO	6
À la chapelure d'herbes, mayonnaise aux herbes et sarrasin torréfié	
POIREAU VINAIGRETTE	7
Feuille de nori, confit de jaune d'œuf, vinaigrette à l'orange, pamplemousse, radis, Goji, sarrasin soufflé, germe, poireau frit	
FINE TRANCHE DE VEAU	9
Sablé au noix, câpres, mayonnaise à l'ail noir, pickles de radis, roquette et copeaux de Cantal	
CÉVICHE DE TRUITE SAUMONÉE	9
Sauce coriandre/coco/citron vert, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue, maïs grillé et coriandre	

Salades

COBB	16
Poulet croustillant, bacon, bleu d'Auvergne, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun	
BILLI	16
Chèvre pané, pomme, noix, framboise, abricot 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	
FLEURETTE	18
Mozzarella à la Bufflonne du Cantal, coppa, melon charentais, pastèque, tomate ancienne, croûton de foccacia, radis, graine de courge, olive et pesto basilic/pêche	

**POUR VOS ENFANTS
DEMANDEZ-NOUS**

11

Poissons et végés

FILET DE DAURADE ROYALE	19
Purée de carotte jaune, carotte confite, sauce citron vert/sésame, fenouil croquant, pistache, aneth et zaatar	
TRUITE SAUMONÉE	22
Crèmeux de petit pois, salade de pois chiche/tomate ancienne/tomate confite, goji, radis, roquette, vinaigrette à l'ail des ours et crumble noisette/piment d'espelette	
GROS FARÇOU	16
Œuf bio à cheval, jeune pousse, pickles de légumes, bleu d'Auvergne, tomate confite et vinaigrette à la châtaigne (sans gluten)	
LASAGNE AUX LEGUMES CONFITS	16
Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, parmesan, roquette et coulis de pequillos	

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE	19
Nouilles sautées aux légumes, sésame, cacahuètes, coriandre, feuilles de noui et tartare de mangue/papaye	
MAGRET DE CANARD	19
Purée d'artichaut, granola de céréales dorée au miel, condiment orange, groseille, abricot sec et trévis	
BAVETTE	20
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon, parmesan et pousse d'épinard	
TARTARE AU COUTEAU	19
Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «chez Mémé» : sucrine, oignon frit, échalote et moutarde à l'ancienne	
QUASI DE VEAU	19
Purée de pomme de terre/maïs, sauce chimichurri, ail frit, chips de vitelotte, maïs grillé, ciboulette et salade frisée	
JE CHANGE TOUT POUR UN ACCOMPAGNEMENT TRUFFADE !	

Burgers et Frites

COT-COT	17
Poulet au corn flake, 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	

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 frais	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	11

Pour finir

TOUT CHOCOLAT	7
Coulant chocolat, crème anglaise et glace yaourt	
1000 FEUILLES	8
Confit fraise/basilic, crème diplomate à la vanille	
PASSION PAVLOVA	8
Fruits de saison, chantilly mascarpone	
BRIOCHE PERDUE	7
Caramel, crème fouettée et glace à la praline rose	
CAFÉ GOURMAND	7
THÉ GOURMAND	8
GLACES ARTISANALES	
Une boule : 3 Deux boules : 5 Trois boules : 6,50	
LES COUPES GOURMANDES	
Coquette : confit et sorbet pêche, sorbet framboise, meringue, 9 framboise fraîche et chantilly	
Cookie : brisure de cookie, glace chocolat, vanille, noisette, 9 chantilly, sauce chocolat et noisette torréfiée	

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.
Viandes origine France.

