

## NOS GRATINADES 14.00€

Pommes de terre ou pâtes (au choix).

### GRATINADE DE BRESSE

Crème, poulet\*\*\*, Fourme d'Ambert, Cantal.

### GRATINADE D'AMBERT

Crème, jambon cru pays, cantal, Fourme d'Ambert.

### GRATINADE BOURBONNAISE

Crème, champignons\*, jambon blanc, cantal, St Nectaire.

### GRATINADE DU SICHON

Crème, cabillaud fumé\*, Cantal.

### GRATINADE AUVERGNATE

Crème, jambon cru, cantal, Saint Nectaire.

### GRATINADE PARISIENNE

Crème, saumon frais\*, cantal, moules farcies\*\*\*.

### GRATINADE THERMALE

Crème, légumes grillés\*\*, comtesse de Vichy.

### GRATINADE DE BOURGOGNE

Crème, légumes grillés\*\*, cantal, escargots persillés.

### GRATINADE DE LIMAGNE

Crème, cantal, lardons grillés, oignons, Gaperon de brebis.

### GRATINADE VENICIENNE

Mozzarella di bufala, légumes grillés, parmesan.

**NEW**

Crème : préparation à base de crème fraîche, fromage blanc, sel poivre, moutarde à l'ancienne.



## NOS FONDUES AUVERGNATES 16.00€

### LA CLERMONTOISE

Cantal jeune et gaperon de brebis en fondue

### LA BELLERIVOISE

Cantal jeune et Fourme d'Ambert en fondue

### LA RIOMOISE

St Nectaire et Fourme d'Ambert en fondue

### LA VICHISSE

Comtesse de Vichy et St Nectaire en fondue

### LA SICHONAISE

Cantal jeune et St Nectaire en fondue.



Toutes nos fondues sont accompagnées de pommes de terre\*\* au four, salades mélangées, légumes grillés\*\* et (au choix) charcuterie pays ou saumon fumé.

\* Produit frais

\*\* Produit ou Légume frais préparé en cuisine

\*\*\*Produit surgelé

MAJ : 01/2018