



Les entrées

	Entrée de bienvenue *	8,00 euros
	Tartines au fromage du pays * et sa salade composée (Sur une tranche de pain, oignons confits + jambon de pays + fromage de vache)	11,00 euros
	Omelette au fromage et sa salade verte *	8,00 euros
	Assiette de charcuteries locales *	11,00 euros
	Ardoise de foie gras au torchon et sa compotée (En supplément : possibilité d'un verre de Pacherenc doux 6,00 euros)	23,00 euros
	Croustadine de gésiers et sa salade composée * (Feuilletage avec gésiers et lardons crévés)	12,00 euros
	Grande salade de la Bergère * (Jambon de pays + tartine + croustadine de gésiers + salade composée)	17,00 euros
	Grande salade de l'Auberge * (Croustadine de gésiers + jambon de pays + tartine + foie gras mi-cuit maison...)	23,00 euros
	Délice de fromage du pays et sa salade composée * (Pdt vapeur + jambon de pays + oignons confits + fromage de vache – servi chaud (ex : tartiflette)	13,00 euros
	Délice du végétarien et sa salade composée * (Pdt vapeur + oignons confits + fromage de vache – servi chaud (comme une tartiflette)	13,00 euros

Les Burgers «maison»

	Le Burger Campagne (Pain Burger - Steak haché de boeuf local Fort Basile - Fromage de vache du pays - Tomate - Oignons confits - Salade - Sauce - Accompagnement : frites.)	14,00 euros
	Le Burger des Rivières (Pain Burger - Filet de truite meunière - Fromage de chèvre - Tomate - Oignons confits - Salade - Sauce - Accompagnement : frites.)	14,00 euros
	Le Burger des Montagnes (Pain Burger - Steak haché de cheval local la Chevaline - Fromage de vache du pays - Tomate - Oignons confits - Salade - Sauce - Accompagnement : frites.)	14,00 euros
	Le Burger du Sud-Ouest (Pain de campagne - Foie gras mi-cuit maison - Gésiers et lardons - Tomate - Oignons confits - Salade - Sauce - Accompagnement : frites.)	18,00 euros



Les plats (accompagnés de légumes)

	Confit de canard	14,00 euros
🍽	Tête de veau sauce ravigote *	17,00 euros
🍽	Agneau du pays	17,00 euros
🍽	Pièce de viande de la région *	18,00 euros
🍽	Steak haché de boeuf de chez <i>Fort Basile</i> *	12,00 euros
🍽	Steak haché de cheval de chez <i>La Chevaline</i> *	13,00 euros
🍽	Filets de truite meunière *	17,00 euros
🍽	Filets de truite au jambon de pays et à la crème d'hypocras *	19,00 euros
	Assiette de frites en supplément	4,00 euros

Desserts

	Coupe de deux boules de glace avec Chantilly (divers parfums au choix) *	6,00 euros
🍽	Duo de crèmes caramel *	8,00 euros
🍽	Tarte maison et sa boule de glace *	8,00 euros
🍽	Tiramisu à la châtaigne	9,00 euros
🍽	Fondant au chocolat et sa boule de glace *	9,00 euros
🍽	Café gourmand (4 assortiments) * (possibilité du café gourmand dans les menus supplément 5,00 euros)	9,00 euros

🍽 Signale les plats faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

* Signale les plats élaborés à partir de produits allergènes.