

FdIB

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

- EN ENTRÉES ou A PARTAGER -

Planche de jambon Kintoa au piment d'Espelette 15

Tartare de thon rouge de ligne de méditerranée
à la thaï, galette croustillante 18

Filets de sardines marinés, tartare de légumes
foccacia 14

Foie gras de canard du domaine de la Limagne
préparé par nos soins, chutney pain grillé 19

Tout simplement la terrine de campagne Maison 11

Brandade de chèvre frais, artichaut poivrade
légumes grillés, coulis de tomate acidulé 15

- LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE) 17

« La godaille » du jour selon arrivage

Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites Maison 23

Filet de daurade royale contisé au citron
légumes de saison 24

Grenadin de veau de Haute Loire cuisiné au sautoir
Fregola Sarda et légumes de méditerranée 25

Carré et selle d'agneau de Lozère grillés au feu de bois
jus court au thym 29

Filet de bœuf Français, frites maison, béarnaise 30

Côte de Bœuf et entrecôte de la Maison Vacaro à partager
grillée au feu de bois
frites maison et béarnaise Maison prix au poids

**Pour toute commande de plat en direct (sans entrée),
le temps d'attente est un peu plus long.**

- LES DESSERTS -

Sélection de fromages d'Auvergne
de la fromagerie Morel 10

Le Paris-Brest cuit au moment 10

Croquant de framboise, crème légère
sorbet framboise 10

Sablé abricots rôtis au romarin
sorbet abricot 10

Glaces et Sorbets (3 parfums) 9
Rhum-Raisin, Vanille, Caramel
Framboise, Fraise, Citron, Abricot, Chocolat

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes.
suivants :

gluten-crustacés-oeufs-poissons-artichaut-soja-lait-fruits à
coques-cèleri-moutarde-graine de sésame-arachide-anhydride
sulfureux-lupin et mollusques

Certains de nos fournisseurs...



LE MENU

-43 euros-

Filets de sardines, tartare de légumes et foccacia
ou

Brandade de chèvre frais, artichaut poivrade
légumes grillés, coulis de tomate acidulé

Filet de daurade royale contisé au citron
légumes de saison
ou

Grenadin de veau de Haute Loire cuisiné au sautoir
Fregola Sarda et légumes de méditerranée

Saint-Nectaire (en suppl 4)

Dessert au choix

Menu enfant 14 euros
bœuf ou poisson du jour
frites Maison
2 boules de glace artisanale
Vanille-Chocolat-Fraise

Viandes origines UE

Nous mettons à votre disposition une liste des allergènes de
chaque plat.

- Prix net - TVA comprise