



# La Carte

## Entrée :

	Petite	Grand
<b>Salade du chef</b> Tomates d'antan, mozza di buffala, poivrons confits, salade verte	7,50€	14€
<b>Carpaccio de saumon façon gravlax</b> Cresson de fontaine, vinaigrette à l'huile d'olive et citron vert, aneth`	10€	16€
<b>Duo de charcuterie salaison fermière Torilhon</b> Mesclun de salade	8,50€	15€
<b>Croquilles d'escargots persillées Haute Loire</b> Houmous à l'huile de sésame grillé ( 5 ou 9 pièces )	12€	19€

## Plat chaud :

<b>Magret ou filet de canard ( env 300gr)</b> Poêlées de rattes au zaatar, légumes de saison		24€
<b>Mijoté de lentilles bio « Gaec des Orchidées »</b> Saucisses de pays, travers de porc caramélisé		17,50€
<b>Brochette de boeuf maturée ( env 240gr) selon arrivage</b> Sauce tartare maison, poêlées de rattes au zaatar, légumes de saison		23€
<b>Burger de L'Estampille</b> Pain rustique, steak haché du boucher (150gr) St nectaire fermier, tomates, poivrons confits, oignons rouges Pommes de terre sautées, salade		21€
<b>Filet de Bar grillé pesto au basilic frais</b> Riz Thaï et légumes du soleil		23€





**Fromages :**

Assiette de fromages secs de pays  
Faisselle ( coulis ou crème )

6,50€

3,50€

**Desserts " maison "**

**Crème brûlée à la verveine du Velay**

6,50€

**Pavlova aux fruits rouges**

8,50€

**Panna cotta** caramel beurre salé ou mangue passion

5,50€

**Moelleux à la châtaigne d'Ardèche**

7,50€

Crème anglaise saveur fève de Tonka

OU

**Coupe de glace au choix**, maître artisan glacier Pédone

11€

**Menu enfant**

12€

Saucisson ou chunks de poulet

Frites, salade

.....

Glace ou brownies

1 boisson au choix ( sirop, limonade, oasis .. )

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais et de saison

