



Notre restaurant propose une cuisine 100% maison à base de produits frais sélectionnés quotidiennement.
Notre pâte à pizza est confectionnée chaque jour par notre pizzaiolo et nos pizzas réalisées à la demande.

Notre café de la Maison Richard est BIO 

SALADES

FRIED CHICKEN BOWL 17,9€ Riz vinaigré, tomates, concombre, crème de maïs, radis, guacamole, roquette, poulet croustillant sauce saté	BŒUF THAÏ ANGUS 18,9€ Bœuf Angus mariné, mesclun de salade, sésame grillé, soja, cacahuète, menthe et coriandre (avec ou sans piment)	SALADE AUVERGNATE 18,9€ Salade, tomates, œuf, pommes de terre sautées à l'ail, jambon de pays, toasts au cantal	AVOCADO TOAST 18,9€ Pain de campagne, tzatziki maison, avocat, gravlax de saumon, sésame, œuf poché, salade, cébette
SALADE DE PATES 17,9€ Salade, pâtes, tomates, poivrons, oignons, parmesan, roquette, sauce au pesto +1€ chiffonnade de jambon de pays	BOWL SAVOYARD 17,9€ Salade, pommes de terre, jambon de pays et jambon blanc, fromage fondu, oignons	SALADE CHEVRE 17,9€ Mesclun de salade, toasts de chèvre, miel, salade, tomates, oignons rouges, noix	CESAR 17,9€ Salade romaine, poulet, œuf, croûtons, parmesan, (sauce aux anchois)

TARTARE DE BOEUF Bœuf français, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison, salade	18,9€
TARTARE DE BOEUF ITALIEN Bœuf français, basilic, parmesan, pignon de pin, huile d'olive, frites maison, salade	19,5€
PERSILLE DE BŒUF ANGUS +- 200g Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	19,9€
ENTRECOTE sélectionnée par la maison Chassineau +-280g Frites maison, salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	28,9€
EMINCE DE POULET au curry, lait de coco et coriandre fraîche Riz aux légumes	17,9€
RAVIOLES FIORE Ravioles, chiffonnade jambon de pays, sauce gorgonzola	18,9€
LASAGNE à la Bolognaise salade verte	18,9€
LASAGNE végétariennes salade verte	17,9€
LINGUINE 4 fromages (+1€ chiffonnade de jambon de pays)	16,9€
RISOTTO champignons, parmesan et cebette	16,9€
WRAP POULET poulet croustillant, avocat, bacon, oignon rouge, tzatziki, frites maison, salade	17,90€

Changement de garniture 1€



BURGERS

CHEESEBURGER Bœuf français, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,5€
CHICKEN BURGER Filet de poulet frit maison, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,5€
BACON BURGER Bœuf français, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,9€
BIQUETTE BURGER Bœuf français, chèvre, miel, salade, tomate, oignons rouges salade et frites maison	18,9€
VEGE BURGER Galette de quinoa maison aux légumes, cheddar, salade, tomate, salade et frites maison	17,9€
<i>Changement frites de patates douces +1€</i>	

NOS POISSONS

LINGUINE AUX GAMBAS sauce chorizo	18,9€
FILET DE DAURADE ROYALE Risotto aux champignons frais	19,9€
SAUMON MI-CUIT Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge aux petits légumes	19,9€

P I Z Z A	Base tomate :	
	MARGUERITE : Tomate, mozzarella	14,9€
	NAPOLITAINE : Tomate, mozzarella, anchois marinés, olives noires, câpres	16,5€
	REINE : Tomate, mozzarella, jambon, champignon	16,5€
	NEPTUNE : Tomate, mozzarella, thon, olives noires, câpres	16,5€
	DIABLESSE : Tomate, mozzarella, chorizo, piment, basilic	16,5€
	CALZONE : Tomate, mozzarella, jambon, œuf	16,5€
	VEGETARIENNE : Tomate, mozzarella, champignon, courgette, artichaut, oignon, poivron, ail	16,5€
	CAMPIONE : Tomate, mozzarella, oignon, viande hachée, œuf, persil, ail	17,9€
	JAMBON DE PAYS : Tomate, mozzarella, jambon de pays parmesan, roquette,	17,9€
	FROMAGE : Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	17,9€
	4 SAISONS : Tomate, mozzarella, jambon, artichaut, poivron, champignon, olives noires	17,9€
	MAISON : Tomate, mozzarella, jambon, oignon, lardons, œuf, pistou	17,9€
	Base crème fraîche :	
DAME BLANCHE : Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignon, œuf	17,5€	
NORVEGIENNE : Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	19,5€	
CHEF : Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, roquette, parmesan	17,9€	
BACON : Crème fraîche, mozzarella, bacon, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	17,9€	
CAMPAGNARDE : Crème fraîche, pommes de terre, oignons, lardons	17,9€	

FORMULE ENFANT	Steak haché français et frites maison ou petite pizza Marguerite ou pâtes jambon blanc + 2 boules de glace ou crêpe (sucre ou Nutella®) + un verre de jus de pomme ou de coca ou un sirop à l'eau. (-12 ans)	12,5€
-----------------------	---	-------



NOS PLANCHES

CHARCUTIERE D'AUVERGNE Pâté de campagne, saucisson, saucisse sèche, chorizo, jambon de pays	17,9€
MONT D'AUVERGNE Chèvre, cantal, fourme d'Ambert, St nectaire	17,9€
MIXTE Charcutière & fromage	21,9€

NOS FROMAGES

FROMAGE AU CHOIX selon marché	6,9€
ASSIETTE 3 FROMAGES selon marché	10,9€

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR voir ardoise	
TARTE TATIN maison, crème fraîche	8,9€
MI-CUIT COULANT AU CHOCOLAT maison coulis de caramel et glace vanille	8,9€
CREME BRULEE à la vanille maison	8,9€
BRIOCHE PERDUE accompagnée de sa glace caramel	8,9€
PROFITEROLES choux maison, chocolat noir maison	8,9€
CAFE GOURMAND maison : mini mousse au chocolat, mini crème brûlée, mini panna cotta	9,5€

Supplément crème fouettée sucrée 1,5€

NOS COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE : glace vanille, sauce chocolat noir, crème fouettée sucrée	9,5€
PINK PARADISE : sorbets fraise, framboise, citron, crème fouettée sucrée et coulis de fruits rouges	9,5€
CAFE LIEGOIS : glace café, glace vanille, coulis de café, crème fouettée sucrée	9,5€
CHOCOLAT LIEGOIS : glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir, crème fouettée sucrée	9,5€

NOS GLACES

Glaces : Vanille, chocolat, caramel, café, pistache, menthe	
Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron, passion, noix de coco	
2 boules	6€
3 boules	7,5€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	1,5€

NOS CRÊPES MAISON À TOUTE HEURE

BEURRE SUCRE	5,5€
CONFITURE Fraise ou Abricot	6,5€
CHOCOLAT NOIR maison ou NUTELLA®	6,9€
CARAMEL BEURRE SALE	6,9€
CHOCOLAT NOIR ET BOULE DE GLACE VANILLE	7,9€
FLAMBEE au Grand Marnier	8,9€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	1,5€



LA CAVE

BIO











SANS SULFITE AJOUTÉ



VEGAN



	Verre 14cl	Verre 28cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
100% Merlot Les Bories Blanques VDF	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Côtes du Rhône 3 garçons AOP  	6,10€	10,50€	18,50€	27,90€
Bordeaux Attrape rêve <i>sans sulfite ajouté</i> AOP 	6,10€	10,50€	18,50€	27,90€
Brouilly Les Pas Perdus AOP  	6,90€	12,90€	19,90€	28,90€
Pinot noir Le versant Foncalieu Pays D'OC IGP 	6,90€	12,90€	19,90€	28,90€
Bordeaux Château Pouyanne Grave AOP	7,30€	13,40€	21,50€	30,50€
Malbec Piedra Negra 	8,30€	15,30€	23,40€	35,90€
Crozes Hermitage cave de Tain AOC				39,50€
Mercurey Michel Juillot AOC				49,50€
Bordeaux Connétable de Talbot Saint Julien 2018 AOP				90,00€
BLANC				
100% Chardonnay Les Bories Blanques	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Bordeaux DOURTHE N°1 sauvignon AOP	6,90€	12,90€	20,90€	29,90€
Côtes du Rhône E Guigal AOP	8,50€	14,50€	22,30€	32,30€
Sancerre Rimbault Pineau AOC	8,50€	14,50€	22,30€	32,30€
ELIXIR de JOY moelleux IGP	8,90€	15,90€	23,90€	36,90€
ROSE				
100% Syrah rosé Les Bories	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Gris de gris domaine Petit Chaumont IGP Camargue 	6,50€	12,90€	19,50€	27,90€
Côtes de Provence Minuty Presqu'île AOP	7,90€	14,50€	22,50€	33,50€
Côtes de Provence Minuty Prestige AOP 2020				49,90€
San Pellegrino Litre	6,50€			
San Pellegrino ½ Litre	4,90€			
Vittel Litre	6,50€			
Vittel ½ Litre	4,90€			

Prix nets en euros, taxes et service compris. Cartes Titre restaurant acceptées uniquement le midi.
CB à partir de 10€, chèques non acceptés, la maison n'est pas responsable de vos effets personnels.