

Paul & Julienne



À partager

V PANIER DE GOUGÈRES MAISON 9
au Cantal

LES SARDINES LABEL ROUGE 14
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE,
Pain grillé

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11
Cornichons français

TARTINES DE TRUITE FUMÉE 15
Fromage frais & avocat

CROQUETTES DE MAQUEREAU 10
Mayonnaise épicée

PLANCHE DE CHARCUTERIE AOP
d'Auvergne
PETITE 19 / GRANDE 28

V PLANCHE DE FROMAGES AOP
Crackers maison
PETITE 19 / GRANDE 28

GRANDE PLANCHE DES AMIS 28
Crudités, charcuterie & fromages AOP



PLAT POUR DEUX

BELLE CÔTE DE VEAU
Poêlée de champignons,
jus court & frites maison
69

.....
L'accord parfait avec le
Beaujolais, AOC Fleurie,
Buvons pour des Idées,
Domaine Grand Pré 2022 **BIO**
Bouteille 75cl **62**

Les entrées

V SOUPE À L'OIGNON, tartines grillées au Cantal **12**

V ŒUFS BIO CUITS MOLLETS, mayonnaise maison **9**

V TABOULÉ DE CHOU FLEUR, herbes fraîches & grenade **8**
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE
Ail et persil, les 6 : **14** / les 12 : **28**

TARTARE DE TRUITE, betterave & pomme verte **12**
MOULES GRATINÉES, pain grillé **10**

Les plats

PAVÉ DE BOEUF DE RACE SALERS 28
Sauce au poivre, frites maison

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS, frites maison & salade **23**

V POELÉE D'ÉPEAUTRE & POIREAUX RÔTIÉS 22
Curcuma & parmesan

LA SAUCISSE DE LOZÈRE, jus court, purée maison **23**

ESCALOPE DE VEAU A LA NORMANDE 28
Champignons, fettucine au blé tendre «Le Ruyet»

V LASAGNE GRATINÉE À LA COURGE BUTTERNUT 22
Champignons, thym & éclats de noisette

SAINT-JACQUES SNACKÉES* 30
Cocos de paimpol, coques & lard grillé

TRUITE FRANÇAISE MEUNIÈRE 26
Chou-fleur rôti

COCOTTE DE COQUILLETES AU JAMBON DE PARIS 24
Crème de cantal & brisures de truffe (**V** option végé possible)

LA VOLAILLE JAUNE DU SUD-OUEST LABEL ROUGE 26
Jus de rôti, purée maison

V LES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS 22
Chou fleur rôti, champignons, lentilles blondes **BIO**,
poireaux rôtis, patates douces, butternut, petit épeautre, sauce yaourt

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4
Purée ou frites maison, sucrose, épeautre et lentilles blondes **BIO**

L'intégralité de la carte est faite maison, sur place par Laurent Yonnet et son équipe - **V**: Végétarien - *Produit surgelé

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1965

Viandes d'origine française. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

Paul & Julienne



Semainier

ACCORD METS & VERRES DE VIN 12cl
NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Lundi

ONGLET DE BOEUF 22

Sauce champignons & gratin de pommes de terre

ROUGE AOC Graves, Chateau Cazebonne, Entre Amis,
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon 2020 **BIO 7**

Mardi

FILET DE MAQUEREAU 20

sauce vierge pistache & cardamome, pommes vapeur

BLANC AOC Muscadet, Sèvres et Maine, vif, frais et tendu
Accostage, Ménard Gaborit 2022 **BIO 6**

Mercredi

BURGER AU BŒUF FRANÇAIS & frites maison 22

Pain bun's maison, Cantal, tomates confites, compotée d'oignons

ROUGE Fruité avec une jolie structure, VDF Léon et
Séraphin, Matthieu Dumarcher 2022 **BIO 7**

Jeudi

PAUPIETTES DE VEAU MAISON*22

Au beurre de sauge & purée maison

ROUGE Assemblage Grenache Mourvedre Syrah, AOC
Côtes-du-Rhône, Terre de Galets, D. Richaud 2022 **BIO 7**

Vendredi

MOULES MARINIÈRES & frites maison 18

BLANC Clairette et Rolle, Provence, AOC Coteaux Varois,
A bouche que veux-tu ? Terres Promises 2022 **BIO 6**

Samedi & Dimanche

CLUB SANDWICH POULET & frites maison 22

Mayonnaise, moutarde à l'ancienne, sucrine, tomates confites

ROSÉ Grenache, Cinsault, Carignan, Provence, AOC
Coteaux Varois, Apostrophe, Terres Promises 2022 **BIO 7**

*Contient du porc

Les salades

SARLAT 22

Sucrine, magret de canard fumé,
patate douce, poires, éclats de noisette

CLERMONT-FERRAND 23

Sucrine, poitrine grillée, poulet, avocat,
œuf **BIO**, Bleu d'Auvergne, cébette, croûtons

V SAINT-FLOUR 20

Epeautre, courge rôtie, œuf **BIO** mollet,
cranberry, lentilles **BIO** de St-Flour,
chou-fleur, poireaux rôtis

Sur le pouce

servi avec frites maison & sucrine

V OMELETTE **BIO 17**

nature ou mixte (jambon & fromage)

CROQUE-MONSIEUR 17

épais & moelleux

Les fromages

SÉLECTION DE FROMAGES D'Auvergne AOP

Coopérative de Neuvéglise-sur-Truyère 15260

Cantal 120 jours · Casselou · Armajou

Bleu d'Auvergne La Mémée · Saint-Nectaire tradition

3 PIÈCES AU CHOIX 12

ROUGE Jolis Merlots et Cabernets, Graves AOC,
Château Cazebonne, Entre Amis 2020 **BIO 12cl 6**

Les desserts

FAITS MAISON PAR LAURENT YONNET

FLAN PATISSIER 10

TARTE AMANDINE POIRE 10

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON 9

NOS SUGGESTIONS DU JOUR 11

PARIS-BREST 11

CRÈME BRÛLÉE 9

TARTE TATIN, glace vanille ou crème fouettée 11

MOUSSE AU CHOCOLAT 9

NOS CRÊPES, sucre ou pâte à tartiner 9

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 3 pièces 10

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1965