

## Menu de l'Auberge.....20 €

Assiette de charcuterie assortie

ou

Terrine de lentilles au 2 saumons et sa salade

\*\*\*\*\*

Filet de poisson meunière selon arrivage

ou

Andouillette au vin blanc

ou

Bavette sauce échalote

ou

Suprême de volaille au champagne

accompagnées de sa mignardise de légume

\*\*\*\*\*

Délice du berger

\*\*\*\*\*

Dessert

Possibilité : 25,50€

1 entrée+ 2 plats + fromage + dessert



## Menu tradition...25 €

Salade de gésiers, lardons et bleu d'Auvergne

ou

Terrine de lapin et sa salade composée

ou

Poêlon d'escargots (12)

\*\*\*\*\*

Cuisses de grenouilles persillées

ou

Filet de truite sauce julienne

ou

Rôti de veau à la crème

ou

Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel

Accompagnées de sa mignardise de légumes

\*\*\*\*\*

Délice du berger

\*\*\*\*\*

Dessert

Possibilité : 30€

1 entrée+ 2 plats + fromage + dessert

## Menu Gourmet....31 €

Foie gras de canard maison et ses toasts

\*\*\*\*\*

Cassiolette de Saint jacques flambées au whisky

ou

Cabillaud en croûte de chorizo

ou

Magret de canard aux giroles

ou

Filet de bœuf forestier

et sa mignardise de légumes

\*\*\*\*\*

Délice du berger

\*\*\*\*\*

Dessert

Possibilité : 37 €

1 entrée+ 2 plats + fromage + dessert



## MENU ENFANT 9,50 €

Jambon, saucisson

Rôti de dinde+ frites

ou

steack haché+frites

\*\*\*\*\*

glace

Le bœuf et le veau sont d'origine française,  
de la maison Pauliat

# RESTAURANT LA SAPINIÈRE



Mr et Mme Bonche

La sapinière

43140 Saint Victor

Malescours

Tél : 04 71 61 13 12

Fermeture lundi soir, mardi et Mercredi



Découvrez le restaurant à travers ses menus et ses plats à emporter.

L'auberge la sapinière vous propose une cuisine traditionnelle, élaboré à base de produits "de qualité et fait maison".

Bien entendu, sur simple demande de votre part, nous vous proposerons d'autres menus selon le type de repas que vous souhaitez faire.

Monsieur Bonche vous souhaite de passer un agréable moment et espèrent que vous garderez un excellent souvenir de la "SAPINIÈRE"

# Menus « Formule tout compris » pour repas de famille et banquet

Ces menus vous sont proposés pour l'ensemble de la table

27 €



Apéritif au choix

Salade de gésiers, lardons et chèvre chaud

Suprême de volaille au champagne

Mignardise de légumes

Ronde des fromages

Tarte maison et sa boule de glace

1 sauvignon ou CDR pour 3

1 café, thé ou infusion



menu enfant

11,00 €

1 sirop, coca ou jus

jambon, saucisson ou saumon fumé

roti de dinde ou steack haché

frites

glace

32,50 €

Apéritif au choix

Terrine du moment et sa salade composée

Magret de canard aux girolles

Mignardise de légumes

Ronde des fromages

Omelette norvégienne

1 Sauvignon ou

1 Côtes Du Rhône rouge pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de blanc de blanc

40 €

Apéritif au choix

Terrine du moment et sa salade composée

Escalope de saumon au porto

Magret de canard aux girolles

Mignardise de légumes

Délice du Berger

Omelette norvégienne

1 Sauvignon blanc ou

1 côtes du Rhône pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de blanc de blanc

36,50 €

Apéritif au choix

Salade de rougets et crevettes

Rôti de veau aux girolles

Mignardise de légumes

Ronde des fromages

Omelette norvégienne

1 Sauvignon ou

1 Rasteau rouge pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne

43 €

Apéritif au choix

Salade de gésiers, lardons et chèvre chaud

Dos de cabillaud en croute de chorizo

Rôti de veau aux girolles

Mignardise de légumes

Délice du berger

Entremet au choix

1 Sauvignon ou

1 Rasteau pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne

39 €



Apéritif au choix

Foie gras de canard maison et ses taosts

Cabillaud en croute de chorizo

Mignardise de légumes

Ronde des fromages

Omelette norvégienne ou

1 Sauvignon ou

1 Rasteau rouge pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne

48 €



Apéritif au choix

Foie gras de canard maison et ses taosts

Cassolette de Saint Jacques

flambées aux whisky

Filet de bœuf forestier

Mignardise de légumes

Délice du berger

Entremet au choix

1 riesling ou

1 Vacqueras pour 3

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne