

Spécialités

Tartare de bœuf de Salers traditionnel haché minute, servi avec frites au couteau	18,00
Tartare 1901 de bœuf de Salers haché au couteau à la commande, servi avec frites au couteau	20,00
Escalope de volaille sauce forestière, tagliatelles fraîches	16,00
Rognons de veau entiers servis en cocotte Staub, sauce forestière, tagliatelles fraîches	18,00
Andouillette A.A.A.A.A. pommes écrasées, 15 minutes de cuisson Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	16,00
Assiette 1901 charcuterie traditionnelle fromage, frites au couteau	22,00
Souris d'agneau braisée jus au thym, gratin de courgettes	20,00

Coupes Glacées

GLACES LA LAITIÈRE*

Café ou chocolat liégeois 1 boule vanille intense et Chantilly, 2 boules chocolat ou 2 boules café	8,50
Colonel 2 boules citron, vodka	9,00
Coupe saison 1 boule vanille intense, 1 boule cassis, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, fruits de saison	8,50
Dame blanche 3 boules vanille intense, sauce chocolat et Chantilly	8,50
Écrin de coco 2 boules coco, chocolat, sauce chocolat et Chantilly	8,50
Coupe 827 2 boules menthe chocolat, Get 27	9,00
Sorbets citron, cassis	6,00
Crèmes glacées vanille intense, chocolat, café, fraise, menthe-chocolat, noix de coco, pistache, caramel beurre salé, rhum raisins	
• Coupe 2 boules 6,00 • Coupe 3 boules 8,00	
Supplément Chantilly	1,00
Supplément 1 boule	2,00

Viandes de Salers

Côte de bœuf 1kg (pour 2 pers.) frites au couteau et haricots verts frais	66,00
Pavé de rumsteak 200g frites au couteau	19,00
Bavette 200g frites au couteau	18,00
Entrecôte 300g frites au couteau	26,00
Pavé de chevillard 400g frites au couteau	26,00
Filet de bœuf 220g frites au couteau et haricots verts	28,00
Accompagnements supplémentaires	4,00
Frites au couteau, haricots verts frais, riz basmati, salade verte ou pâtes fraîches	

sauce au choix : béarnaise, roquefort, poivre

Fromages et Desserts

Plateau de fromages	9,50
Crème brûlée à la vanille	6,00
Tarte maison	6,00
Soupe de fruits frais et sa glace vanille intense	6,00
Baba au rhum* et Chantilly	8,50
Tarte Tatin crème fraîche	7,00
Teurgoule normande servie devant vous	6,50
Œufs au lait à l'ancienne servis devant vous	6,00
Café gourmand	8,50
Thé gourmand	9,50
Dessert du moment (voir suggestions)	6,00

Formule Petit Déjeuner

8,00 €

Un croissant ou une tartine,
une boisson chaude
(café, café crème, thé, chocolat)
un jus d'orange pressée

Tartines, croissant au beurre	2,00
-------------------------------	------

Entrées

Terrine d'accueil et sa confiture d'oignon	9,50
Cocktail d'avocat aux crevettes	8,00
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue au Sainte-Croix-du-Mont AOC et ses toasts	16,00
Saumon fumé par nos soins	12,50
Salade landaise	12,50
Salade, foie gras, gésiers confits et magret fumé	
Carpaccio de saumon et cabillaud au basilic	14,00

Salades

Salade périgourdine	14,50
salade, foie gras, gésiers confits, magret fumé, jambon de pays, tomates, asperges, oignons rouges	
Salade parisienne	13,50
salade, tomates, haricots verts, œuf dur, jambon blanc, Comté	
Salade nordique	14,50
salade, saumon fumé, crevettes, haddock fumé, concombre à la crème, tomates, œuf dur, crème fraîche, toast	
Salade Saint-Marcellin	13,50
salade, Saint-Marcellin, haricots verts, pequillos, tomates, asperges, noix	
Salade italienne	14,50
salade, melon, queues d'écrevisses, mozzarella billes, tomates, jambon cru, artichauts marinés, oignons rouges	

Bowls 1901

Bowls poulet	15,50
mesclun, poulet mariné, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	
Bowls bœuf	15,50
mesclun, bœuf mariné, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	
Bowls saumon	15,50
mesclun, dés de saumon marinés, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	
Bowls veggie	15,50
mesclun, sauce soja et sésame, avocat, tomates, concombre, carottes râpées, fèves, riz et légume du jour	

Tous nos plats sont faits maison

SAUF *

Poissons

Filet de daurade royale	19,00
sauce pesto, méli-mélo de légumes	
Pavé de saumon	18,00
sauce basilic, tagliatelles	

Encas

Croque-monsieur 1901, salade	10,00
Croque-monsieur 1901, frites au couteau	12,00
Croque-madame 1901, salade	10,50
Croque-madame 1901, frites au couteau	12,50
Omelette paysanne, salade	12,00
pomme de terre, emmental, lardons	
Omelette paysanne, frites au couteau	14,00
pomme de terre, emmental, lardons	
Tartine chaude Seguin	12,50
chèvre chaud, tomates confites, jambon de pays	
Assiette Spécial Bar	12,50
terrines maison, jambon de pays, rosette, andouille	

Pâtes et Risotto

Ravioles crème ciboulette et salade verte*	13,50
Risotto safrané, crevettes et asperges vertes	15,50

PÂTES FRAÎCHES ITALIENNES DE LA MAISON CARNIATO

Tagliatelles au saumon frais et fumé	15,50
Penne à la carbonara	13,50
Penne arrabiata et son jambon de pays (piquante)	13,50
Lasagnes bolognaise maison et salade verte	11,50

Menu Enfant 10 €

-12 ans - hors boisson

Steak haché de Salers ou escalope de volaille
frites au couteau ou tagliatelles fraîches

2 boules de glace
vanille intense, fraise, chocolat

ou Fromage blanc et coulis de fruits rouges