



**Bruno et toute l'équipe de La Ferme vous souhaitent
la bienvenue et de très belles découvertes...**

**Notre carte est élaborée à partir de produits de notre
belle région tels que le boeuf de Présailles, la truite du
Vourzac, le fromage de Pays, et la faisselle du G.A.E.C
de Montcharet**

**Pour accompagner ces mets, Bruno a sélectionné pour
vous, une large gamme de vins auprès de nombreux
producteurs.**

**Il y en aura pour toutes les saveurs, tous les terroirs
et tous les prix.**

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

MENU DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi et hors
jours fériés

Entrée, plat et dessert 13,50 €

Entrée et plat ou plat et dessert 11,50 €

Entrée du jour

~ ~ ~

Plat du jour

~ ~ ~

Dessert du jour

MENU ENFANT

Entrée, plat et dessert 12,50 €

Charcuterie

~ ~ ~

**Steak haché accompagné de sa
garniture du moment**

~ ~ ~

**Glace vanille servie avec ses fraises
tagada**

MENU DE LA FERME

Entrée, plat, fromage ou dessert : 26,50 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 29,50 €

Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Planche de truite fumée et tartare de truite du Vourzac

Ou

Salade César

Ou

Assortiment de charcuterie artisanale de Pays

Ou

Potage du moment

~ ~ ~

Blanquette de truite du Vourzac

Ou

**Pièce de boeuf de Pays
(sauce aux champignons)**

~ ~ ~

**Assortiment de fromages secs de Pays ou faisselle de
Montcharet**

Ou

Dessert de la Ferme au choix

NOS ENTRÉES

Cuisses de grenouilles persillées	8,50 €
Planche de charcuterie artisanale à partager (4 pers.)	19,00 €
Planchette de charcuterie artisanale (1pers.)	8,50 €
Planche de truite fumée et tartare de truite du Vourzac	9,00 €
Salade César (lard séché, parmesan, crouton, oeuf, sauce aux anchois)	14,50 €
Potage du moment	7,50 €

NOS PLATS

Pièce de boeuf de pays (sauce aux champignons)	17,50 €
Faux-filet de Pays (sauce aux champignons)	19,50 €
Rognon de veaux (sauce madère)	15,00 €
Burger de la Ferme fromage au choix : St Nectaire ou Cheddar	14,50 €
Tartare de boeuf coupé au couteau	17,50 €
Tartare de truite du Vourzac	17,50 €
Blanquette de truite du Vourzac	17,50 €

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages sec de pays	5,50 €
Faisselle de Montcharet	3,50 €
Soufflet glacé Verveine	6,50 €
Tarte aux pomme de La Ferme	6,50 €
Forêt noire	6,50 €



NOS APÉRITIFS

Whisky

10,00 €

-AWA « Whisky Alsace » (Rond et très parfumé, fruité et floral d'une grande finesse en fin de bouche)

-PORT CHARLOTTE « Whisky Ecosais Islay » (Légèrement iodé, citronné, avec un délicat fumé, assez tourbé avec une finale épicé et végétal)

-BLAIR ATHOL « Whisky Ecosais Highland » (Vrai spiritueux, franc, net et droit, où l'orge est dominant avec ces notes de grillé et le gingembre en final)

Whisky Japonais Nikka	9,00 €
Anisés (Pastis, Ricard ou Casanis)	2,50 €
Vins cuits (Muscat, Martini blanc ou rouge, Salers, Marin, Porto)	3,50 €
Whisky, Vodka	4,00 €
Bière pression Heineken	2,80 €
Bière pression Edelweiss	3,50 €
Bière bouteille artisanale (La Jacquaire, Stevenson, La Vertueuse)	4,50 €
Panaché, Monaco	2,80 €
Kir vin blanc	2,50 €
Flute de champagne	8,00 €
Kir maison (Apéritif de La Ferme) : "Kir pétillant du Meygal"	5,00 €
Vin pétillant, sirop de bourgeons de pins Bio ou sirop de fleur du sureau noir	

NOS DIGESTIFS

Verveine verte Artisanale "La Vertueuse	5,50 €
Cognac	9,00 €
Armagnac	9,00 €
Get 27	4,00 €
Whisky (selon notre sélection)	10,00 €
Whisky Japonais Nikka	9,00 €