



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

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

-

Steack haché

Garniture du moment

-

Glace vanille / 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

Oeuf de La Ferme

Ou

Assortiment de charcuterie de Pays

-

Truite meunière du Vourzac

Beurre citronné

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



À la carte

Suggestion du jour

NOS ENTRÉES

Cuisses de grenouilles persillées

Planche de charcuterie artisanale à partager (4 pers.)

Planche de charcuterie artisanale (1 pers.)

Planche de truite fumée et tartare de truite du Vourzac

Cromesquis de cochon

Salade Végétarienne

Os à moëlle à tartiner

15,50€

8,50€

19,00€

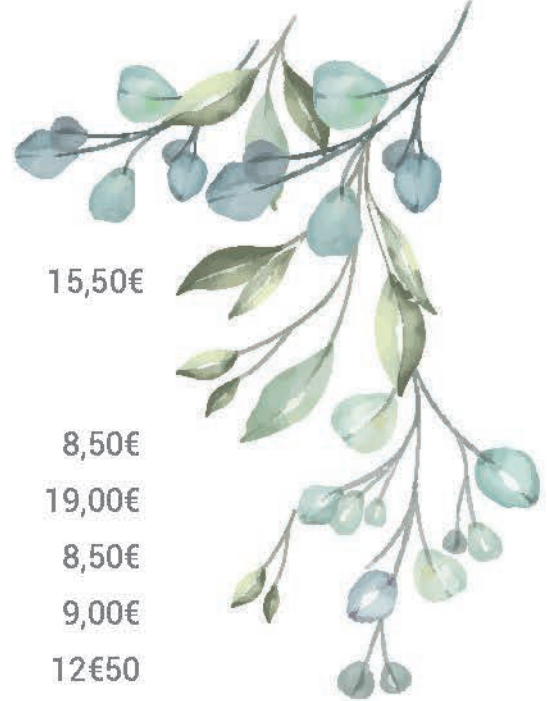
8,50€

9,00€

12€50

13,50€

8,00€



NOS PLATS

Cuisses de grenouilles / frites maison

Pièce de boeuf de pays (sauce aux champignons)

Faux filet

Burger de la Ferme (saint-nectaire ou cheddar)

Tartare de boeuf coupé au couteau

Tartare de truite du Vourzac

Truite meunière du Vourzac, beurre citronné

Carpaccio de boeuf

13,50€

17,50€

19,50€

14,50€

17,50€

17,50€

17,50€

18,50€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

5,50€

Assiette de fromages sec de pays

3,50€

Faisselle de Montcharret

6,50€

Soufflet glacé Verveine

6,50€

Fondant chocolat/châtaigne

6,50€

Soupe de fruits rouges



Nos apéritifs

Nos boissons alcoolisées

- 7,00€ Whisky Haute-Loire : Home Distillers (100% Malt d'Orge)
- 7,00€ Whisky Français : Silène (AB, Single Malt)
- 10,00€ Whisky Japonnais : Tokinoka
- 8,00€ Whisky Écossais : Scapa (Single Malt Scotch Whisky)
- 8,00€ Whisky Écossais : Aberlour (Highland Single Malt Scotch Whisky)
- 6,00€ Whisky Écossais : Ballentines
- 2,50 Anisés (Pastis, Ricard ou Casanis)
- 3,50€ Vins cuits (Muscat, Martini blanc ou rouge, Salers, Marin, Porto)
- 4,00€ Whisky, Vodka
- 2,80€ Bière pression Heineken
- 3,50€ Bière pression Edelweiss/Affligen
- 2,80€ Panaché, Monaco
- 2,50€ Kir vin blanc
- 8,00€ Flute de champagne
- 5,00€ Kir maison (Apéritif de La Ferme) : «Kir pétillant du Meygal»
Vin pétillant, sirop bio de bourgeons de pins/de fleur du sureau noir

Nos boissons non alcoolisées

- 3,00€ Jus de fruits
- 2,00€ Sirop
- 3,00€ Soda
- 4,00€ Bouteille d'eau
- 3,00€ Infusion, Thé
- 2,00€ Café
- 2,50€ Chocolat chaud



Nos digestifs

- 5,50€ Verveine verte Artisanale «La Vertueuse»
- 5,50€ Framboise Artisanale «La Vertueuse»
- 9,00€ Cognac Decroix XO Bio
- 10,00€ Cognac Voyer XO Grande Champagne
- 9,00€ Armagnac Marquis de Montesquieu
- 4,00€ Get 27
- 7,00€ Rhum Pacto Navio

