

LE 1050

RESTAURANT AUVERGNAT ET DE MONTAGNE

"Dans nos cuisines, nous travaillons uniquement des produits bruts et de saison. Nous nous efforçons toujours de sourcer localement les produits qui composent nos assiettes. La richesse de notre terroir ainsi que son dynamisme sont incontestables. Tous les jours, de jeunes producteurs, éleveurs, pisciculteurs, s'installent avec l'envie de faire du bon, de faire du vrai, et nous souhaitons faire partie de cette "chaîne", entrer dans cette dynamique pour qu'arrive jusqu'à vous le meilleur de l'Auvergne."

ENTREES

◦ Foie gras maison, toast et chutney	16,00
◦ Terrine maison de jambon d'Auvergne	9,50
◦ Œuf parfait, purée de petits pois et crème d'asperge	11,00
◦ Petite salade fraîcheur, gravelax de saumon, aubergines et courgettes grillées, tomates cerise, fromage frais de brebis	12,00
◦ Escargots x6	7,50
◦ Escargots x12	11,80
◦ Soupe de légumes du moment	8,50

SPECIALITES FROMAGERES ET DE MONTAGNE

◦ « Truffade » gratinée au four, jambon d'Auvergne, salade verte	21,50
◦ La « Fourmette » <i>Fourme d'Ambert, charcuterie d'Auvergne, pommes de terre</i>	22,50
◦ Saint-Nectairade	23,50
◦ Saint-Nectairade fumée <i>Demi Saint-Nectaire rôti au four, charcuterie d'Auvergne, pommes de terre</i>	25,50
◦ Raclette (minimum 2 personnes – tarif / personne) <i>Charcuterie d'Auvergne, pommes de terre</i>	26,50
◦ Fondue « Auvergnate » (minimum 2 personnes – tarif / personne) <i>Charcuterie d'Auvergne, pommes de terre</i>	26,50

Végétariens, nous pouvons vous proposer ces spécialités accompagnées de divers légumes taillés, en remplacement de la charcuterie.

Notre recommandation pour accompagner nos spécialités fromagères:
Vin blanc, Côte d'Auvergne 809, Chardonnay, le mariage idéal !



25,50€

PLATS

Frais et Végétarien

- Salade fraîcheur (la grande) gravelax de saumon, aubergines et courgettes grillées, tomates cerise, fromage frais de brebis. 19,50
- Conchiglionis, chèvre frais épinard, gratinés au cantal sur son coulis de tomates fraîches 19,00

Poissons

- Dos de cabillaud Frais sauce vierge, petits légumes. 26,00
- Noix de Saint-Jacques de Dieppe Fraîches, purée de patate douce. 29,50

Viandes

- Entrecôte Origine France 300g, frites 28,00
Sauce au Bleu ou Sauce aux morilles.

Notre recommandation pour accompagner votre Bœuf:
Auvergne Châteaugay Goigoux « Les Amandiers » notre coup de cœur!



29,90€

- Le burger du 1050 et ses frites 18,50
Steak haché 180g (Bœuf français), salade, tomate, oignons, cornichon aigre doux, fourme de la « mémé »
- Chou farci en cocotte (le « plat signature » du 1050) 19,50
- *Bol de salade verte* 3,00
- *Assiette de frites* 6,00

MENU ENFANTS 13,00€

La Mini truffade avec jambon blanc ou Steak haché ou Jambon blanc
avec Frites ou assiette de légumes

Fromage blanc de campagne ou Yaourt ou Une boule de glace
Coulis de myrtilles ou sucre Vanille, fraise, chocolat

(enfants jusqu'à 10 ans)

FROMAGES

- Fromage blanc de campagne (*Coulis de myrtilles ou sucre*) 7,50
- Assiette de fromages (*Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal*) 11,50

DESSERTS

- Pompe aux pommes 9,00
 - Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar 9,00
 - Tarte aux myrtilles à la crème de brousse et chocolat blanc, sur sablé breton 9,50
 - Fondant au chocolat, sur crème anglaise vanille 9,50
 - Coupe « Myrtillette » (glace vanille, sorbet myrtille, coulis myrtille, chantilly) 10,50
 - 2x Boules de glace (vanille, chocolat, fraise, caramel, noix de coco, mangue, café, myrtille, citron, rhum-raisin) 6,00
- Supplément Colonel +3,00

Apéritifs

◦ Ricard ou Pastis 2cl	3,00
◦ Porto (Blanc/Rouge) 4cl	5,50
◦ Martini (Blanc/Rouge) 4cl	5,50
◦ Campari 4cl	5,50
◦ Suze, Aveze, Salers 4cl	5,50

Alcool + soft : 4cl

◦ Bombay Saphir Gin	7,00
◦ Whisky	7,00
◦ Poliakov Vodka	7,00
◦ Rhum ou Tequila	7,00

Whisky sélection : 4cl

◦ Armorik Sherry bio	10,00
◦ Glen Broch speyside single malt	10,00
◦ Togouchi japanese blended	10,00

Rhum sélection : 4cl

◦ Compagnie Des Indes Caraïbes	9,00
◦ El Dorado 12 ans	9,00
◦ Montebello 3 ans	9,00
◦ El Passador xo	10,00

Kir

Cassis, framboise, myrtille, châtaigne, pêche, « Birlou » ...

◦ Kir vin Blanc (Chardonnay):	4,50
◦ Kir « Royal » Champagne:	9,00
◦ Coupe de Champagne « Joseph-Perrier Brut »	9,00

Bières :

◦ Bière pression Heineken 25cl	4,00
◦ Bière pression Heineken 50 cl	7,20
◦ Picon bière	5,00
◦ DURANA, bière brassée au Mont-Dore (Blonde / Ambrée)	5,50
◦ Bière sans Alcool Artisanale Auvergne	5,00

Eau plate :

◦ Evian 50cl	3,80
◦ Thonon 75cl	5,60

Eau pétillante :

◦ San Pellegrino 50cl	4,30
◦ San Pellegrino 75cl	6,00
◦ Châteldon 75cl	7,50
◦ Badoie rouge 33cl	4,40

Soft :

◦ Coca, Coca zéro	4,40
◦ Orangina	4,40
◦ Ice Tea	4,40
◦ Schweppes agrumes	4,40
◦ Limonade	3,00
◦ Diabolo	3,50

Boisson chaude :

◦ Café expresso Bio	2,00
◦ Café crème	4,40
◦ Thé, Infusion, « Dammann »	4,40

Digestifs :

◦ Verveine verte ou jaune 4cl	6,50
◦ Poire Williams 4cl	7,00
◦ Get 27 6cl	6,50
◦ Irish coffee	9,90

Jus de fruits :

◦ Ananas, orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot	4,40
---	------

Sirop à l'eau :

◦ Fraise, grenadine, pêche, menthe, citron, cassis, framboise, myrtille	2,50
--	------

Apéritifs sans Alcool:

◦ Gin tonic	7,50
◦ Rhum coca/orange	7,50
◦ Martini Rosso « Vibranté »	7,00

Digestifs Sélection... 4cl

◦ Cognac, Laurier apollon	12,00
◦ Cognac, Iris poivré XO	12,00
◦ Armagnac, Exode	9,00
◦ Armagnac, Laballe 21ans	12,00

Vin au verre: rouge, blanc ou rosé 7,00

Champagne :

◦ Joseph-Perrier Brut 75 cl	65,00
◦ Joseph-Perrier Brut 1,5L	125,00
◦ Joseph-Perrier Brut Rosé 75 cl	85,00
◦ Joseph-Perrier - Blanc de Blanc - 75 cl	85,00



La carte des vins du 1050...

**« je boirai du lait le jour ou les vaches
mangeront du raisin »**

Jean Gabin

Vin d'Auvergne...




LES DECOUVERTES :

	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rouge</i> Terre et Lave , Gamay – Pinot Noir	19,90 75cl 15,50 37,5cl
	◦ IGP du Puy de Dôme <i>Rouge</i> 100% Pinot Noir	21,00 75cl
	◦ IGP du Puy de Dôme <i>Blanc</i> – Le Chardonnay	21,00 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Blanc</i> 809 , Chardonnay muscaté	25,50 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Blanc</i> Terre et Lave , Chardonnay	19,90 75cl 15,50 37,5cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rosé</i> Héritage Volcanik Effet de Fun	22,50 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rosé</i> Cru Le Puy de Coirent	25,50 75cl 15,00 37,5cl

LES PARCELLAIRES

	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rouge</i> 348 , Gamay	25,00 75cl
	◦ VDF <i>Rouge</i> 43°5 , Syrah	25,50 75cl
	◦ IGP du Puy de Dôme <i>Rouge</i> 1885 , Pinot Noir	25,50 75cl
	◦ Châteauguay Goigoux, <i>Rouge</i> Les Amandiers	29,90 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne Benoit Montel En « Aparté »	29,70 75cl

LES GRANDES CUVES






	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rouge</i> Basalte , Gamay	34,00 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Rouge</i> La Légendaire , Le vin des burons	42,00 75cl
	◦ Côtes d'Auvergne <i>Blanc</i> La Légendaire , Le vin des burons	43,50 75cl

Autres régions...

Nos vins d'exception

 ◦ Bourgogne Chassagne Montrachet – « domaine Lamy Pillot » - ◦ Rouge ◦ Bourgogne ◦ AOC Chassagne-Montrachet	92,00 75cl
 ◦ Côte Rôtie - Domaine Duclaux – « La Germine » - ◦ Rouge ◦ Rhône ◦ Côte Rotie AOC	96,00 75cl
 ◦ Châteauneuf du Pape - Domaine Chante Cigale - ◦ Rouge ◦ Rhône ◦ Châteauneuf du Pape AOC	64,00 75cl
 ◦ Margaux – « Château le Coteau » - ◦ Rouge ◦ Bordeaux ◦ Margaux	62,00 75cl
 ◦ Madiran - Château Montus - ◦ Rouge ◦ Sud Ouest ◦ Madiran AOP	58,00 75cl
 ◦ Pessac Léognan La Pommeraie de Brown - ◦ Rouge ◦ Bordeaux ◦ Pessac-léognan AOP	54,00 75cl
 ◦ Pouilly Fuissé - Domaine Thibert – « Heritage » - ◦ Blanc ◦ Bourgogne ◦ Pouilly-Fuissé AOP	64,00 75cl

LES ROUGES

 ◦ Rhône, Croze Hermitage, Les Palais Clairemont	37,50 75cl
 ◦ Rhône, Côte Du Rhône, Perrin Reserve	26,90 75cl
 ◦ Languedoc, Minervois domaine Pierre Fil Heledus	25,50 75cl
 ◦ Languedoc, Faugères, Les Petites Mains	34,00 75cl
 ◦ Loire, Saint Nicolas De Bourgueil, La Chevalerie Terroir	25,00 75cl
 ◦ Bordeaux, SUP « Château Recogne »	15,50 37,5cl 24,00 75cl 15,00 37,5cl

LES BLANCS

 ◦ Côte de Gascogne, Le 1755 Original Rigal	25,50 75cl
 ◦ Rhône, Viognier Domaine de Montine, AOP Grignan-Les-Adhémar	34,00 75cl

LES ROSES

 ◦ La Negly IGP d'OC	17,50 75cl
 ◦ Côte de Provence, Saint Roch Les Vignes	24,50 75cl