

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
- Petite salade fraîcheur, truite fumée en Auvergne, aubergines et courgettes grillées, tomates confites, fromage frais de brebis 12,00
- Escargots x6 6,50
- Escargots x12 11,80

SPECIALITES FROMAGERES ET DE MONTAGNE

- « Truffade » gratinée au four, jambon d'Auvergne, salade verte 21,00
- La « Fourmette » 22,00
Fourme d'Ambert, charcuterie d'Auvergne, pommes de terre
- Saint-Nectairade 23,00
- Saint-Nectairade fumée 25,00
Demi Saint-Nectaire rôti au four, charcuterie d'Auvergne, pommes de terre
- Fondue « Auvergnate » (minimum 2 personnes – tarif / personne) 25,50
Charcuterie d'Auvergne, pommes de terre

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 !



24,50€

PLATS

Frais et Végétarien

- Salade fraîcheur (la grande) truite fumée en Auvergne, aubergines et courgettes grillées, tomates confites, fromage frais de brebis. 18,00
- Conchiglioni, ricotta épinard, gratiné au cantal sur son coulis de tomates fraîches 18,00

Poissons

- Dos de cabillaud Frais, sauce vierge, petits légumes. 24,50
- Noix de Saint-Jacques d'Ecosse Fraiches, écrasée de patates douces, roquette gourmande. 26,00

Viandes

- Entrecôte (300g - origine France), frites 26,00

Sauce au Bleu ou sauce au poivre vert.

Notre recommandation pour accompagner votre Boeuf:

Auvergne Châteaugay Goigoux « Les Amandiers » notre coup de cœur!



29,70€

- Le « pulled pork » burger et ses frites (porc fermier d'Auvergne)...
Effilochée de porc fermier d'Auvergne sauce BBQ « fumée »
Version Hallal de notre burger nous questionner.... 17,00
- Chou farci en cocotte (le « plat signature » du 1050) 19,00
- 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*) 7,00
- Assiette de fromages (*Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal*) 9,50

DESSERTS

- Pompe aux pommes 9,00
- « Soupe » de fruits de saison 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 9,00
- Coupe « Myrtillette » (glace vanille, sorbet myrtille, coulis myrtille, chantilly) 9,50
- 2x Boules de glace (vanille, chocolat, fraise, caramel, noix de coco, mangue, café, myrtille, citron, rhum-raisin) 6,00
- Supplément Colonel +3,00