LES APÉRITIFS

Porto rouge, blanc (5 cl) 4,8
Martini rosso, bianco (5 cl) 4,8
Suze, Salers (5 cl) 4,8
Ricard, Pastis 51 (2 cl) 4,5
Américano maison (8 cl) 7,0
Kir Royal au Champagne AOC 14,0
Whisky Clan Campbell (4 cl) 8,0

Whisky supérieur 4 cl, Four Roses, Jameson, Jack Daniel's 11,0
Whisky supérieur 4 cl, Aberlour, Glenlivet, Chivas, Cardhu 13,0
Rhum supérieur 4 cl, Diplomatico 13,0
Supplément soda 1,5
Kir Chardonnay IGP, pays d'Oc (14 cl) 4,5
mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne
Badoit ou Évian ..... (33 cl) 4,2 (75 cl) 5,5

LES BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Grimbergen, Grimbergen blanche	5,2	9,5
Carlsberg	5,1	9,3
1664	4,8	8,6
Brooklyn	5,3	9,8

BOUTEILLE
Heineken (25 cl) 5,7
Pelforth brune (33 cl) 6,5
Desperados (33 cl), Corona (33 cl) 6,5

LES PLANCHES DU TERROIR

Charcuterie de pays 18,0
Jambon de pays, saucisson sec, pâté d'Auvergne, saucisse sèche, rillettes du Cantal
Country ham, dry sausage, pâté from Auvergne, rillettes from Cantal

Fromages 18,0
5 fromages : Cantal, Roquefort Papillon Noir, St Nectaire fermier, Camembert, crottin de chèvre fermier
5 cheeses: Cantal, Roquefort Papillon Noir, farmhouse St Nectaire, Camembert, farmhouse goat cheese

La planche du bougnat 20,0
Jambon de pays, saucisson sec, pâté d'Auvergne, saucisse sèche, rillettes, Cantal, St Nectaire
Country ham, dry sausage, pâté from Auvergne, rillettes from Cantal, Cantal cheese, St Nectaire cheese

LES ŒUFS ET OMELETTES

Toutes nos omelettes sont accompagnées de frites et de salade
All our omelettes are served with french fries and salad

Omelette jambon ou fromage *ham or cheese omelette* 13,0
Omelette aux champignons *mushrooms omelette* 13,0
Omelette paysanne pomme de terre, lardons, oignons *Potatoes, lardoons, onions omelette* .. 14,5
Omelette au cantal *Cantal cheese omelette* 14,5
Omelette mixte *ham and cheese omelette* 14,5

LES CROQUES PAIN DE CAMPAGNE

Tous nos croques sont accompagnés de frites et de salade
All our toasted sandwiches are served with french fries and salad

Croque-Monsieur *toasted ham and cheese sandwich* 12,5
Croque-Madame *toasted ham and cheese sandwich with fried egg* 13,5
Tartine cantalienne Cantal et jambon de pays *Toasted country ham and Cantal cheese* 14,5
Tartine aveyronnaise Roquefort et jambon de pays *Toasted country ham and blue cheese sandwich* 14,5
Tartine lotoise crottin de chèvre et jambon de pays *Toasted country ham and goat cheese sandwich* ... 14,5

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

NOS ENTRÉES DU TERROIR

Bloc de foie gras de canard, toast *A block of foie gras with toasts* 16,8
Assiette de jambon d'Auvergne *Auvergne ham plate* 9,5
Saucisse sèche d'Auvergne *Auvergne dry sausage* 7,5
Pâté d'Auvergne *Pâté from Auvergne* 6,5
Rillettes du Cantal *Rillettes from Cantal* 6,5
Lentilles vertes à l'auvergnate *Auvergne-style green lentils* 6,5
Escargots *snails* ..... les 6 : 9,0 € ou/or les 12 : 17,0 €
Os à moelle, sel de Guérande, toasts 12,0
Marrow bone plate, Guérande sea salt, toasts
Tomate et mozzarella di buffala *Buffala mozzarella tomatoes* 9,8
Salade de tomates à la vinaigrette *Tomatoes with vinegar dressing* 6,5
Traditionnel œuf mayonnaise *Traditional egg with mayonnaise* 5,5
Assiette de saumon fumé, toasts *Smoked salmon plate with toasts* 17,0

LES SOUPES

Soupe de poisson et ses croûtons *Fish soup with croutons* 12,5
Soupe gratinée à l'oignon *Gratinated onion soup* 10,5
Potage de légumes *Vegetables soup* 9,5

LES SALADES COMPOSÉES

L'Auvergnate 14,0
Salade, Cantal, jambon de pays, tomates, pommes de terre, maïs, œuf dur, noix
Salad, Cantal cheese, cured raw ham, tomatoes, potatoes, sweetcorn, hard-boileg egg, walnuts

L'Aveyronnaise 14,0
Salade, tomates, pommes de terre, Roquefort, saucisse sèche, noix, œuf dur
Salad, tomatoes, potatoes, blue cheese, dry sausage, walnuts, hard-boiled egg

La Périgourdine 17,0
Salade, tomates, haricots verts, croûtons, gésiers, foie gras, magret de canard
Salad, tomatoes, french green beans, croutons, gizzards, foie gras, duck breast (magret)

Salade Caesar 14,0
Salade, tomates, croûtons, poulet croustillant, parmesan, sauce Caesar
Salad, tomatoes, croutons, crispy chicken, parmesan cheese, Caesar sauce

La salade du Berger Salade, tomates, crottins de chèvre chauds sur toast, lardons 14,0
Salad, tomatoes, hot goat cheese on toast, diced bacon

La Nordique 17,0
Salade, tomates, œuf dur, pommes de terre, saumon fumé, crevettes, anchois
Salad, tomatoes, hard-boiled egg, potatoes, smoked salmon, prawns & anchovies

La Parisienne salade, tomates, œuf dur, jambon, Emmental 13,0
Salad, tomatoes, hard-boiled egg, ham, Emmenthal

La Végétarienne 13,0
Salade, tomates, carottes, avocat, champignons frais, maïs, haricots verts
Salad, tomatoes, carrots, avocado, fresh mushrooms, sweetcorn and french green beans

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

LES PLATS GARNIS

Le Rey Burger, frites, salade Bœuf de Salers, jambon d'Auvergne, tomme fraîche... 17,8
Burger with Salers beef and country ham, fresh tomme cheese

Le Veggie Burger, frites, salade 13,0
Steak de quinoa et choux vert frisé, tomate, cornichon, salade, sauce burger
Quinoa steak with kale cabbage, tomato, pickle, salad, french fries, burger sauce

Saucisse d'Auvergne et son aligot *Auvergne sausage with aligot* 18,5

Saucisse d'Auvergne et sa truffade *Auvergne sausage with truffade* 18,5

Confit de canard de l'Aveyron, pommes sautées maison 18,5
Duck confit from Aveyron, homemade sautéed potatoes

Andouillette AAAAA, pommes rissolées à l'ail maison 18,5
AAAAA chitterling sausage, homemade roasted potatoes in garlic

Poulet fermier rôti, frites *Farmhouse roasted chicken, french fries* 15,0

Tripoux (3 pièces), pommes vapeur*Tripoux (3 items), steamed potatoes* 16,0

LE COIN DES AMATEURS DE VIANDE ROUGE

BŒUF DE SALERS

Entrecôte XXL (500 g), os à moelle, pommes de terre à l'auvergnate ou aligot 34,0
XXL Ribsteak (500 g) with marrow bone, potatoes or aligot

Bavette d'aloyau échalotes, pommes de terre à l'auvergnate ou aligot 17,8
Sirloin undercut steak with shallots, potatoes or aligot

Côte de boeuf (~ 1,3 kg - 2 pers.), os à moelle, pommes de terre à l'auvergnate ou aligot 74,0
Beef prime rib (~ 1,3 kg - 2 pers.) with marrow bone, potatoes or aligot

Cœur de rumsteak Pommes de terre à l'auvergnate ou aligot *Heart of rump steak* 21,0

Tartare de bœuf (haché à la minute), frites ou salade 16,0
Tartare steak (minute-made chopped), french fries or salad

Tartare poêlé (haché à la minute), frites ou salade 17,0
Pan-seared tartare steak (minute-made chopped), french fries or salad

Aligot *Mashed potatoes with cheese* 10,5

Truffade (sans porc) *Mashed potatoes with cheese, onions (without pork)* 10,5

Assiette de frites Dish of french fries 5,0

Supplément sauce *Extra charge for sauce* 0,8

Sauces au choix - échalote, poivre, Roquefort, béarnaise
Sauces to choose from: shallots, pepper, blue cheese, béarnaise

LES PÂTES FRAÎCHES

Penne au saumon *Penne with salmon* 15,0

Ravioles du Royans gratinées *Gratinated ravioles from Royans* 13,0

MENU ENFANT – 10 €

Steak haché, jambon ou Francfort avec frites + crème caramel ou mousse au chocolat + soda
Steak or ham or Frankfurt sausages with french fries + caramel cream or chocolate mousse + soft drink

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

NOS FROMAGES

Assiette 3 fromages *3 cheeses* 12,0
Cantal *Cantal cheese* 6,5
Saint-Nectaire fermier *Farmhouse Saint-Nectaire cheese* 7,0
Roquefort Papillon Noir *« papillon noir » blue cheese* 7,0
Camembert *Camembert* 5,5
Crottin de chèvre *Goat cheese* 6,5

LES DESSERTS MAISON

Tarte aux pommes *Apple tart* 6,5
Crème caramel *Caramel cream* 5,5
Mousse au chocolat *Chocolate mousse* 5,5
Crème brûlée à la cassonade *Creme brulee caramelized with brown sugar* 7,0
Tarte Tatin *Upside-down Tatin tart* 7,5
Tarte Tatin flambée au Calvados *Upside-down Tatin tart flambéed with Calvados* 10,5
Café gourmand *Coffee with a selection of mini desserts* 8,0

LES GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON

Vanille, café, chocolat, fraise, poire, agenaise, pistache, nougat-miel, cassis, citron vert, rhum-raisin.
Vanilla, coffee, chocolat, strawberry, pear, agenaise, pistachio, nougat-honey, blackcurrant, lime, rum-grapes

1 boule 4,5 - 2 boules 8

Supplément Chantilly *extra charge Chantilly* 0,5

Chocolat ou café liégeois Chocolat ou café, sauce chocolat ou expresso, Chantilly 11,5
Liégeois chocolate or coffee, chocolate sauce or expresso, Chantilly

Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly 11,5
Vanilla ice cream, chocolate sauce, Chantilly

Coupe chanoise Sorbet cassis, crème de cassis, Chantilly 12,5
Blackcurrant sorbet, blackcurrant alcohol cream, Chantilly

Coupe williamine Sorbet poire, poire Williams 13,5
Pear sorbet, Williams pear liqueur

Coupe cantalienne Glace vanille, birlou 13,5
Vanilla ice cream, birlou liqueur

Coupe agenaise Glace agenaise, Armagnac 13,5
Agenaise ice cream, Armagnac

Coupe colonel Sorbet citron vert, vodka 13,5
Lime sorbet, vodka

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

SÉLECTION DE VINS DE PROPRIÉTÉ

VINS ROUGES	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CHINON AOC « R » de l'Ouvrée	6,0	9,0	17,0	-
BROUILLY AOC Château des Tours	6,0	11,5	20,0	30,0
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Noël Briday	5,8	9,5	18,0	26,0
CROZES-HERMITAGE AOC Guigal	-	-	-	38,0
LUSSAC ST-ÉMILION AOC Grand Ricombe	6,0	11,5	20,0	30,0
CÔTES-DE-BOURG AOC Château de Barbe	6,0	11,5	20,0	30,0
MARGAUX AOC Château la Tour de Mons	-	-	-	74,0
MARCILLAC AOC Vignerons du Vallon	6,6	11,5	20,0	30,0
CÔTE ROANNAISE AOC Ch. de Champagny	4,8	9,0	18,0	26,0
CHÉNAS AOC Des Perelles	6,0	11,0	18,0	28,0
MORGON AOC Petit Pérou	6,0	11,5	20,0	31,0
MORGON CUVÉE SPÉCIALE AOC Petit Pérou.	7,0	13,0	25,0	36,0
SANCERRE AOC Patrick Dezat	7,0	13,0	25,0	36,0
SAINT-CHINIAN AOC Les Métairies	5,8	10,5	18,0	26,0

VINS ROSÉS				
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Sounaio	4,8	6,0	12,0	-
CHÂTEAU MANDAGOT Languedoc AOP	7,0	13,0	24,0	34,0
MINUTY PRESTIGE AOC Côtes-de-Provence	-	-	-	36,0

VINS BLANC				
SAUVIGNON IGP, Pays d'Oc	4,8	6,0	12,0	-
CHARDONNAY IGP, pays d'Oc	5,0	9,0	17,0	25,0
GEWURZTRAMINER AOC Hans Schaeffer	5,5	9,5	18,0	-
SANCERRE AOC Patrick Dezat	7,0	12,5	25,0	36,0

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
HATON MILLÉSIMÉ Blanc de blancs	14,0	80,0
HATON EXTRA ROSÉ	14,0	80,0
RUINART « R » de Ruinart	-	115,0

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h, majoration de 0,80 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

MENU DU JOUR

LE REY

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h, majoration de 0,80 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.