

CARDI

BRASSERIE - PUB

LA CARTE

LES ENTRÉES

	PRIX		PRIX
SAUMON GRAVLAX	12	PATÉ CROUTE	14
Tranches de saumon gravlax maison, toasts chauds, sauce cardi		Paté croute maison au canard et ris de veau	
ESCARGOTS EN PERSILLADE	12	CARPACCIO DE ST JACQUES	15
12 escargots très gros de Bourgogne en persillade		Fines tranches de St Jacques crues, agrumes, huile vanillée, Cantal Vieux	
OS À MOELLE	12		
2 os à moelle gratinés au four, toasts chauds moutardés			

LES SALADES

	PRIX PETITE	PRIX GRANDE		PRIX PETITE	PRIX GRANDE
L'Auvergnate	7	16	LA FAÇON CESAR	7	16
Salade verte, lard grillé, toasts chauds au bleu, noix, crudités			Salade verte, poulet pané, cantal vieux, tomates, vinaigrette à la crème		
LA VEGGIE	7	15	LE CARPACCIO	7	16.50
Trio de quinoa, fruits de saison, crudités, légumes de saison, mélange de graines			Fines tranches de viande de bœuf crue, pesto, huile d'olive, citron, mélange de graines, crudités		

CARDI

BRASSERIE - PUB

LA CARTE

LES VIANDES

	PRIX		PRIX
BURGER CARDI	15	LE PLAT CANAILLE DU CARDI	18
Pain brioché au charbon végétal de "Chez Axel et Fanny", galette de pommes de terre, steak VBF 150g, lard grillé, Cantal, sauce Cardi		Plat d'abat sélectionné par le chef suivant l'arrivage, consultez l'ardoise afin de découvrir le plat canaille du moment	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	17	BURGER XL CARDI	19
Viande de bœuf hachée, sauce tartare au jaune d'oeuf, , cornichons, câpres, échalotes préparé dans notre cuisine. Servis avec frites et salade verte		Pain brioché au charbon végétal de "Chez Axel et Fanny", galette de pommes de terre, DEUX steaks VBF 150g, lard grillé, Cantal, sauce Cardi	
LE MIJOTÉ DU CARDI	18	PIÈCE DU BOUCHER	19
Plat mijoté maison en cocotte, diffère selon arrivage, consultez notre ardoise pour connaitre le mijoté du moment		Pièce de Boeuf suivant arrivage, consultez notre ardoise pour la découvrir. Sauce bleu ou poivre ou échalote	

LES POISSONS

	PRIX		PRIX
PAVÉ DE SAUMON	16	FILETS DE SOLE SAUCE MORILLES	24
Pavé de saumon grillé, sauce Cardi (fromage blanc, herbes fraîches, mascarpone, mayonnaise, cognac)		Deux filets de sole grillés, sauce crémée aux morilles	
COCOTTE DU PÊCHEUR	19	CÉRÉALES FAÇON RISOTTO ST JACQUES ET TRUFFES	25
Pavé de merlu, filet de rouget, gambas et moules dans leur bouillon en cocotte.		Epeautre, quinoa et céréales en risotto, crème, Cantal Vieux, Saint Jacques et brisures de truffes	

CARDI

BRASSERIE - PUB

LA CARTE

LES PÂTES

	PRIX		PRIX
GNOCCHIS FAÇON CARBO	14	RAVIOLES AU SAUMON & EPINARDS	19
Gnocchis, Cantal Vieux "À la renommée du bon fromage", jaune d'œuf crémé et coppa grillée		Ravioles au fromage frais, herbes, épinards, saumon	
TAGLIATELLES AU SAUMON	15	RAVIOLES AUX MORILLES	21
Tagliatelles, crème, herbes, saumon, Cantal Vieux de la "Renommée du Bon Fromage"		Ravioles au fromage frais, herbes, crème et morilles	
GNOCCHIS AU BLEU D'AUVERGNE	15		
Gnocchis, crème au Bleu d'Auvergne de la "Renommée du Bon fromage"			

LES PLATS VÉGÉ

	PRIX
BURGER VEGGIE	15
Pain brioché au charbon végétal de "Chez Axel et Fanny", galette d'épeautre, galette de pommes de terre, Cantal, sauce Cardi	
CEREALES FAÇON RISOTTO AUX LEGUMES	18
Epeautre, quinoa et céréales, crème, Cantal Vieux, champignons de saison, légumes sautés de saison	

CARDI

BRASSERIE - PUB

LA CARTE

LES DESSERTS

	PRIX		PRIX
CRÈME BRULÉE À LA VERVEINE	6	SALADE DE FRUITS	6
		Fruits de saison, consultez votre serveuse/r	
MI CUIT DU CARDI	6	MACARON	6
Mi cuit au chocolat maison, insert aux marrons et chocolat blanc		Gros macaron et sa mousse aux framboises	
PAVLOVA DU CARDI	6	CAFÉ GOURMAND	8
Brumoise de fruits, glace passion, chantilly et meringue			

LES GLACES

	PRIX		PRIX
UNE BOULE	2.50	SUPPLÉMENT CHANTILLY	0.5
DEUX BOULES	3.50	SUPPLÉMENT BONBONS/COULIS	1
TROIS BOULES	5	SUPPLÉMENT SHOT	3

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise, Cassis, Rhum Raisins, Citron, Passion, Coco, Menthe Chocolat, Pistache, Café