

NOS APÉRITIFS MAISON

- **L'Americano** 9,50€
Martini rouge, Gin, Campari
- **Le Capucine** 9,50€
Champagne, Mandarine Impériale
- **Le Jonquille** 9,50€
Jus multi fruits, sirop citron et fruits rouges

NOS APÉRITIFS TRADITIONNELS

Vin blanc et sa crème	5,00€
Coupe de Champagne et sa crème	12,00€
Vin cuit (4cls)	5,70€
Anisé (4cls)	5,70€
Jus de fruits (25cls)	4,50€
Sodas (25cls, 33cls)	4,50€
Chivas Regal, Jack Daniel's (4cls)	8,00€
Ballantine's (4cls)	7,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

A LA CARTE

Assiette de crudités	13,00€
Omelette aux fines herbes	15,00€
Planche de dégustation 5 fromages	12,00€
Boule de glace ou sorbet	2,50€
Supplément chantilly	0,50€
Salade de fruits frais	10,00€

Nous sollicitons votre bienveillance sur le fait que l'utilisation de produits frais peut entraîner une rupture de stock. Toute allergie peut être signalée. Nos produits sont « maison » sauf les frites et les glaces. Toutes nos viandes sont d'origine française.

INFOS CORONAVIRUS

Dans la mesure du possible, nous avons mis tout en œuvre pour respecter le protocole sanitaire, face à l'épidémie du Covid-19 : utilisation de carte papier jetable, marquage au sol, gel hydroalcoolique à votre disposition, port du masque pour l'ensemble du personnel.

Pour le confort de tous, nous vous demandons de porter un masque lors de vos déplacements dans l'établissement

Merci de votre compréhension



Carte et Menus Restaurant

HOTEL*** DE PARIS
03220 JALIGNY SUR BESBRE
Tel: 04.70.34.82.63 Fax: 04.70.34.81.03

Mail: hotelparis@wanadoo.fr
Site: hotelrestaurantdeparis.net

 Hotel de Paris

 [hotelrestaurantdeparis](https://www.facebook.com/hotelrestaurantdeparis)

L'ARDOISE CHAROLAISE

Salade mêlée
Pièce de Charolais grillée (200 grs)
Pommes Frites « steak house »
Tomme de Sept Fons
21,00€ Service compris

LES GRENOUILLES

Cocotte de grenouilles à la provençale
(la douzaine)
Pomme Frites
19,00€ Service Compris

NOS BURGERS MAISON

L'Original Frites

Pain buns, tomate, oignons, cheddar, salade,
steak haché de Charolais (150 grs)
14,00€ Service Compris

L'Auvergnat Frites

Pain buns, tomate, oignons, St Nectaire, jambon
cru, salade, Steak haché de charolais (150 grs)
16,00€ Service Compris

MENU BOUT'CHOU

(jusqu'à 12 ans)

Steak haché de Charolais
Pommes Frites
Coupe de glace
12,00€ Service compris

INSPIRATION DU TERROIR



Mise en bouche

Salade de gésiers de dinde, vinaigrette
balsamique **15,00€**

Ou

Oeufs cocotte, label rouge, gratinés au St
Nectaire **15,00€**

Magret de canard IGP sud ouest, au miel
d'acacias **20,00€**

Ou

Duo de sandre et saumon à l'oseille du jardin
20,00€

Déclinaison de fromages de nos régions **8,00€**

Ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche **6,00€**

Vacherin vanille fruits rouges, glaces artisanales,
coulis et amandes torréfiées **8,00€**

Ou

Crème brûlée à la cassonade **8,00€**

Entrée, plat, dessert au prix de 27.00€

Menu complet au prix de 32.00€

Service compris

PROMENADE GOURMANDE



Mise en bouche

Terrine de foie gras, chutney de saison **18,00€**

Ou Noix de Saint Jacques poêlées au jus
d'agrumes, julienne de légumes **18,00€**

Ou Cassolette de ris de veau et escargots
18.00€

Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive
vierge, jus de langoustines **22,00€**

Ou carré de cerf au jus de truffes **25,00€**

Ou Chateaubriand de bœuf Charolais aux 5
baies **25,00€**

Déclinaison de fromages de nos régions **8,00€**

Ou Fromage blanc fermier à la crème fraîche
6,00€

Profiteroles, vanille chocolat chaud **9,00€**

Ou Parfait glacé à la Verveine du Velay **9,00€**

Ou Croustillant au chocolat, crème pistache
9.00€

Entrée, plat, dessert au prix de 37,00€

Menu complet au prix de 42,00€

Service compris