



Cuisine ouverte de 12h à 14.30 & 19h à 22h
du Mardi au Samedi
HAPPY HOUR FOODING de 19h à 20h -15%*
*Hors boisson



Restauration traditionnelle - gourmande et généreuse

Les conditions THE FORK, seront appliquées QUE sur un minimum d'entrée et plat ou plat et dessert et une boisson, Merci de votre compréhension.

* Avec astérix = Hors remise The Fork

Planches à partager

Eventuelles modifications selon arrivage

MIXTE (Fourme d'Ambert, Cantal, St Nectaire, Rillettes, rosette, saucisson sec, chorizo beurre/cornichons)

24,00 €

CHARCUTERIE

(Rillettes, rosette, saucisson sec, chorizo, beurre/cornichons)

19,00 €

* Formules midi

*** Plat du jour 14€** - du midi Hors week end et jour férié & Formule **ANTI - INFLATION** Hors conditions et réservation The Fork

voir tableau

Entrée + * Plat ou * Plat + * Dessert aux choix à la carte

19,90 €

Avec supplément: L'Agneau de 7 heures - parmentier de canard - Blanquette de veau +3€

Baba au rhum - supplément de + 2€

Entrée + * Plat + * Dessert aux choix à la carte

24,50 €

Avec supplément: L'Agneau de 7 heures - parmentier de canard - Blanquette de veau +3€

Baba au rhum - supplément de + 2€

La fourchette conditions will be applied ONLY to a minimum of starter and main course or main course and dessert and a drink. Thank You.

** no conditions discount*

Entrées

MÉII - MÉLO DE POISSONS FUMÉS

VELOUTÉ de LÉGUMES du moment avec concassées de noisettes torifiées

RILLETES DE Poulet à ma Façon

9,90 €

7,00 €

9,90 €

Plats

Viande majoritairement Française et demandez moi pour les allergènes

* **Epaule d'AGNEAU confite 7 Heures** servie comme à l'Auberge, PdT écrasée

25,80 €

* **PARMENTIER de CANARD - accompagnée de** salade verte

22,80 €

BLANQUETTE DE VEAU Traditionnelle - Riz

22,80 €

LASAGNES Epinard et Ricotta **accompagnée de** salade verte

17,80 €

BŒUF à la BOURGUIGNONNE Pomme de Terre écrasées

17,80 €

BURGER

servi avec PdT grenailles & sauces

PULLED BEEF - Effiloché de bœuf d'une recette de nos grands-mères, cuisson lente avec aromates fraîches qui garnit un pain Bun, le croquant obtenu avec carottes & pistaches, Servi avec mayonnaise "maison".

17,80

PULLED PORK - Effiloché de porc mariné et cuit 7 heures qui garnit un pain Bun, le croquant avec radis noir, Servi avec sauce barbecue "maison".

Plats TAKE AWAY - 10%

La fourchette conditions will be applied ONLY to a minimum of starter and main course or main course and dessert and a drink. Thank You.

* no conditions discount



Cuisine ouverte de 12h à 14.30 & 19h à 22h

du Mardi au Samedi

**Restauration traditionnelle
gourmande et généreuse**



Desserts

Mousse au chocolat noir

"qui défend sa réputation"

8,00 €

Baba au rhum - crème fouettée

"vous allez l'adorer"

9,50€

Riz au lait

"de MamiA"

8,00 €

Crème caramel

"Comme à la maison"

8,00 €

Pain brioché perdu à ma façon - Crème fouettée

"addictif"

9,50 €

A commander en début de repas

Fromages

Trilogie de Fromages "d'Auvergne"

"de nos terroirs"

13,50 €

Fourme d'Ambert-St nectaire fermier au lait cru- Cantal jeune - Beurre 1/2 sel (modification en fonction d'arrivage)

Café & Pousse café

Café - Déca - Thé Gourmand

"assortiment de 3 desserts"

8,00 €

Café ou Déca

2,00 €

Cognac - Armagnac - Calvados - Quetsch - Mandarine - Vieille Prune 4/6cl

9,50 €

La fourchette conditions will be applied ONLY to a minimum of starter and main course or main course and dessert and a drink. Thank You.

* no conditions discount