

MENU



www.latabledemma.fr

A partager

PIZZAS APÉRO / 22 CM _____ **15 €**
2 personnes (hors passe partout et burrata)

Nos Salades

(Nos salades sont disponibles en entrées uniquement
le vendredi et samedi midi/soir)

♥ **SALADE CHÈVRE CHAUD** _____ (Entrée 8 €) _____ **16 €**
Salade verte, tomates, pignons de pin,
carottes, poivrons, lardons, oignons confit,
chèvre sur toast, miel

SALADE CAMPAGNARDE _____ (Entrée 7,50 €) _____ **15 €**
Salade verte, tomates, croûtons, noix,
lardons, Saint-Nectaire, œuf poché

♥ **SALADE PÉRIGOURDINE** _____ (Entrée 9 €) _____ **18 €**
Salade verte, tomates, pommes,
raisins, gésiers, magret de canard fumé,
foie gras maison, confiture d'oignons

Nos Viandes

PAVÉ DE BŒUF (180G) SAUCE AUX CÈPES _____ **19 €**

♥ **RIS DE VEAU (200G)** SAUCE AUX MORILLES _____ **23 €**

ENTRECÔTE (300G) SAUCE AUX BLEU D'Auvergne _____ **24 €**

BURGER MAISON _____ **17,50 €**
Steak haché 180g, sauce burger maison,
tomates fraîche, oignons rouges,
Saint-nectaire, frites maison

Nos Fromages fondus

CAMEMBERT RÔTI _____ **18 €**

*Salade verte, camembert fondu, pommes de terre rissolées,
jambon d'Auvergne, saucisson, bacon grillé*

TARTIFLETTE _____ **17 €**

(Accompagnement salade)

Nos Poissons

FILET D'AILE DE RAIE CITRONNÉ _____ **17 €**
AUX CÂPRES ET BEURRE

GRATINÉS DE POISSONS _____ **17 €**

Nos Pâtes

TAGLIATELLES CARBONARA _____ **15 €**

Tagliatelles fraîches, lardons, crème, œuf

♥ **TAGLIATELLES NOIX DE SAINT-JACQUES** _____ **18 €**

*Tagliatelles fraîches, noix de Saint-Jacques, pétoncles,
crème au chorizo*

Nos Moules

MOULES MARINIÈRES _____ **15 €**

Echalotes, vin blanc, persils, frites

MOULES AU BLEU _____ **16 €**

Crème fraîche, Bleu d'Auvergne, frites

Suppléments

SALADE VERTE _____ **3 €**

FRITES _____ **3 €**

SAUCE MAISON _____ **2,50 €**

Menu Bambino **11 €**

10 ans maximum

*Petite pizza (22 cm) ou steak haché frites ou jambon frites
& Une glace enfant ou un Brownie chocolat*

Menu Petit Appétit **16 €**

Uniquement le midi du lundi au vendredi

*Pizza 22 cm (au choix hors Passe partout et Burrata) avec
salade verte & 2 boules de glace ou dessert maison
(Supplément pour café gourmand 3€ ou thé gourmand 4€)*

Nos pizzas

Ø 29 CM

(Toutes les pizzas sont réalisables en base crème).

Les classiques

CALABRÈSE 13 €

Sauce tomate, jambon blanc,
mélange râpé/mozzarella, crème

4 FROMAGES 14 €

Sauce tomate, bleu, chèvre,
reblochon, mélange râpé/mozzarella

MARGARITA 12,50 €

Sauce tomate, mélange
râpé/mozzarella, basilic

SICILIENNE 13,50 €

Sauce tomate, câpres, anchois,
olives, mélange râpé/mozzarella

REINE 13,50 €

Sauce tomate, jambon blanc,
champignons, olives,
mélange râpé/mozzarella

CHAUSSON 13,50 €

Sauce tomate, jambon blanc,
champignons, œuf,
mélange râpé/mozzarella, crème

THONARA 13,50 €

Sauce tomate, thon, champignons,
oignon rouge, mélange râpé, crème

MAEVA 13,50 €

Sauce tomate, lardons, oignon,
mélange râpé/mozzarella, crème

CAPRI 13,50 €

Sauce tomate, jambon blanc,
champignons, œuf,
mélange râpé/mozzarella

MAYA 14 €

Sauce tomate, chèvre, miel,
mélange râpé/mozzarella

PARMIGIANA 14 €

Sauce tomate, aubergines grillées,
basilic, parmesan, mélange râpé/mozzarella

THIERNOISE 14 €

Sauce tomate, jambon blanc, chèvre,
mélange râpé/mozzarella, crème

AUVERGNATE 14 €

Sauce tomate, jambon blanc, moitié bleu, moitié
Saint-Nectaire, mélange râpé/mozzarella, crème

CARINA 13,50 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons,
mélange râpé/mozzarella, crème

Les Gastronomiques

CHAROLAISE 14 €

Sauce tomate, viande hachée,
champignons, oignon rouge, persillade,
mélange râpé/mozzarella, crème

BOURBONNAISE 14 €

Sauce tomate, pomme de terre, chorizo,
lardons, mélange râpé/mozzarella, crème

VÉGÉTARIENNE 14 €

Sauce tomate, champignon, oignon,
poivrons, olives, mélange râpé/mozzarella

ORANAISE 13 €

Sauce tomate, merguez,
poivrons, oignon rouge, olives,
mélange râpé/mozzarella

BACON 14,50 €

Sauce tomate, pomme de terre, bacon,
lardons, mélange râpé/mozzarella, crème

PAYSANNE 14 €

Sauce tomate, pomme de terre,
lardons, oignon, olives,
mélange râpé/mozzarella, crème

SOUS CHEF 14 €

Sauce tomate, pomme de terre,
bleu d'auvergne, lardons,
mélange râpé/mozzarella, crème

KEBAB 14,50 €

Sauce tomate, lamelles de kebab,
oignon rouge, poivrons,
mélange râpé/mozzarella, crème

4 SAISONS 14 €

Sauce tomate, jambon blanc, œuf, champignon,
oignon, poivrons, mélange râpé/mozzarella

Nos pizzas

Ø 29 CM

(Toutes les pizzas sont réalisables en base crème).

PÊCHEUR 14 €

Sauce tomate, beignet de calamars, moules, crevettes, mélange râpé/mozzarella, crème

CAMPAGNARDE 14 €

Sauce tomate, pomme de terre, champignons, saint nectaire, lardons, mélange râpé/mozzarella, crème

CABRETTE 14 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, chèvre, olives, mélange râpé/mozzarella

PRUNELA 14,50 €

Sauce tomate, pruneaux, chèvre, lardons, mélange râpé/mozzarella, crème

SAVOYARDE 14,50 €

Sauce tomate, pomme de terre, crème jambon d'auvergne, reblochon, œuf, mélange râpé/mozzarella

INDIENNE 14,50 €

Sauce tomate, pomme de terre, poulet, crème oignon, curry, mélange râpé/mozzarella

PACIFIQUE 14,50 €

Sauce tomate, saumon, crevettes, mélange râpé/mozzarella, crème

ST-JACQUES 14,50 €

Sauce tomate, saint jacques, crevettes, persillade, mélange râpé/mozzarella, crème

TOSCANE 14 €

Sauce tomate, jambon blanc, pâtes, lardons, mélange râpé/mozzarella, crème

♥ LA BURRATA 16 €

Sauce tomate, jambon d'Auvergne, burrata, tomate cerise, salade roquette, vinaigre balsamique mélange râpé/mozzarella

LA PASSE PARTOUT 15 €

6 ingrédients au choix

La sucrée

CHAUSSON NUTELLA 11 €

Nutella, banane

Supplément ingrédient

LÉGUMES, ŒUF, CRÈME	0,50 €
INGRÉDIENT	1,00 €

Nos Desserts maison

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,50 €

♥ TIRAMISU 6,50 €

CRÈME BRULÉE 6,50 €

PANACOTTA 6,50 €

TARTE AUX FRAMBOISES 6,50 €

DESSERT DU MOMENT 6,50 €

CAFÉ GOURMAND 8,50 €

THÉ GOURMAND 9,50 €

Boissons

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

Cocktails

MOJITO _____ 6,50 €

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse

TEQUILA SUNRISE _____ 6,50 €

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

GIN TONIC _____ 6,50 €

Gin, Schweppes-tonic, citron vert

BLUE LAGOON _____ 6,50 €

Vodka, jus de citron, curaçao

Bières

PRESSION AFFLIGEN

PRESSION BLONDE MORETTI

PRESSION HOEGAARDEN BLANCHE

_____ BOCK 1,80€ 25CL 3,50€ 50CL 6,70 €

DESPERADOS _____ 33CL 4,50 €

BIERE DU MOMENT _____ Demandez-nous

Apéritifs

MUSCAT _____ 4CL 4 €

KIR 12CL _____ 12CL 3,50 €

(CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE, FRAISE, CHÂTAIGNE, BIRLOU, CERISE)

SUZE 4CL _____ 4CL 3,50 €

RICARD 3CL _____ 3CL 3,50 €

PASTIS 3CL _____ 3CL 3,50 €

MARTINI BLANC _____ 5CL 4,00 €

MARTINI ROUGE _____ 5CL 4,00 €

VODKA ABSOLUT _____ 5,00 €

CLAN CAMPBELL _____ 4CL 4,50 €

JACK DANIEL'S _____ 4CL 5,50 €

RHUM DON PAPA (BAROKO) _____ 4CL 7,00 €

RHUM BUMBU _____ 4CL 7,00 €

Boissons

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

Sodas

COCA-COLA, COCA ZERO,
SEVEN-UP, SCHWEPPEES, PERRIER,
ICE-TEA, ORANGINA, OASIS, ETC. _____ 33CL **3,50 €**

LIMONADE _____ **2,70 €**

SIROP À L'EAU _____ **1,50 €**

DIABOLO _____ **3 €**

JUS DE FRUITS GRANINI

MULTIFRUIT, ACE, POMME, ANANAS, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, ETC. _____ 25CL **3,40 €**

Eaux

EVIAN _____ 50CL **3 €** — 1L **4,80 €**

CHATELDON _____ 75CL **5,50 €**

SAN PELLEGRINO _____ 50CL **3,5 €** — 1L **5 €**

Digestifs

LIMONCELLO _____ 4CL **4,50 €**

GET 27 OU 31 _____ 4CL **5 €**

POIRE WILLIAMS _____ 4CL **5 €**

COGNAC _____ 4CL **5 €**

BAILLEYS _____ 4CL **4,50 €**

ARMAGNAC _____ 4CL **5 €**

CALVADOS _____ 4CL **5 €**

Boissons chaudes

CAFÉ _____ **1,90 €**

THÉ _____ **3 €**

Nos Vins

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

Blanc

LES JAMELLES « CHARDONNAY »

IGP PAYS D'OC LANGUEDOC-ROUSSILLON

12CL 3,50 €

75CL 20 €

XVIII SAINT-LUC (MOELLEUX)

IGP CÔTES DE GASCOGNE-SUD OUEST

12CL 4 €

75CL 22 €

JOSEPH HANSKELLER

AOP ALSACE GEWURZTRAMINER

12CL 4,50 €

75CL 24 €

Rosé

TENDANCE

IGP DE L'ÎLE DE BEAUTÉ-CORSE

12CL 3 €

75CL 16 €

CARTE NOIRE

IGP CÔTES DE GASCOGNE-SUD OUEST

12CL 4,50 €

75CL 24 €

Rouge

FRÉDÉRIC MABILEAU « LES PETITS GRAINS »

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL-LOIRE

37,5CL 12 €

DOMAINE ROUGEYRON

AOP CÔTES D'Auvergne - LOIRE

75CL 20 €

CHÂTEAU FONTANCHE « LES UYÈRES »

AOP SAINT CHINIAN-LANGUEDOC-ROUSSILLON

12CL 4 €

75CL 22 €

CJVT

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - PLAN DE DIEU

12CL 4 €

75CL 22 €

LES DÉESSES MUETTES « EXCEPTION »

AOP PIC SAINT LOUP-LANGUEDOC-ROUSSILLON

12CL 4,50 €

75CL 25 €

MOUTON CADET RÉSERVE

AOP BORDEAUX

75CL 27 €

DOMAINE VOARICK

AOP MERCUREY-BOURGOGNE

75CL 28 €

Nos vins en carafe

MASLOUREL « SAUVIGNON »

IGP PAYS D'OC

25CL 4 €

50CL 7 €

MASLOUREL « GRENACHE »

IGP PAYS D'OC

25CL 4 €

50CL 7 €

MASLOUREL « MERLOT »

IGP PAYS D'OC

25CL 4 €

50CL 7 €