

*Le*  
*Cintra*

BISTROT • BAR LOUNGE



**Nous tenons à remercier nos producteurs locaux pour leur savoir-faire, qui nous permet de vous proposer des produits de saison de qualité. Toutes nos viandes sont d'origine Française.**

**Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer. Nous serons ravis d'adapter nos plats pour répondre à vos besoins.**

## **LE MENU ENFANT**

VIANDE GRILLÉE OU POISSON

FRITES, RIZ OU PÂTES AU CHOIX & LÉGUMES

DESSERT

15€

## LE MENU DU JOUR

ENTRÉE - PLAT - DESSERT.....	22,50€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT.....	18,90€
PLAT DU JOUR .....	14,90€

SALADE VERTE, AIGUILLETTE DE CANARD ET FOIE GRAS

\*

ROUELLE DE COCHON MARINÉE FAÇON BARBECUE  
ET GRATIN DAUPHINOIS

\*

COUPE GLACÉE VERVEINE ANANAS

## À LA CARTE

<b>Le terroir à partager</b> .....	20€
- Charcuterie Maison Torrilhon de pays - « Lentous » et fromages de Maître Corbeau	
<b>Le Chateaubriand</b> .....	28€
- Servi avec frites et salade	
<b>Le Tartare de boeuf</b> .....	25€
- Servi avec frites et salade	
<b>Tagliatelles maison aux morilles</b> .....	19€

## LES DESSERTS

<b>Nos pâtisseries</b> .....	7€
<b>Mousse au chocolat</b> .....	7€
<b>Salade de fruits</b> .....	7€

## SUGGESTION CINTRA

<b>Le foie gras de canard en terrine .....</b>	<b>21€</b>
<b>La salade de champignons du moment .....</b>	<b>16€</b>
<b>L'agneau rôti sur l'os au thym frais et sarriette</b>	<b>33€</b>
<b>Le ris de veau aux morilles "Classic Régina".....</b>	<b>32€</b>
<b>Foie de veau en persillade et balsamique .....</b>	<b>19€</b>
<b>Filet de bar et gambas à la plancha sur un risotto à la tomate .....</b>	<b>28€</b>

## SUGGESTIONS

**Le Foie Gras de canard en terrine**.....21€  
Brioche toastée, chutney de tomates cerise au basilic

**L'agneau rôti sur l'os au thym frais** .....33€

**Le Ris de Veau aux morilles "Classic Régina"**.....32€  
Pommes de terre rôties purée de carottes  
Et légumes vapeur

**Filet de daurade royale et gambas grillées,  
Risotto aux petits légumes** .....28€

**Entrecôte de boeuf à la plancha,  
Sauce poivre ou bleu, frites salade** .....26€



## LES PLANCHES DU CINTRA

**Tout un menu dans votre assiette.**

- La Margeride** .....16€  
Salade de lentilles, œuf parfait, frites, légumes du moment  
fromage et dessert
- Les chemins de Saint Jacques**.....20€  
Salade de chèvre chaud, lentilles vertes du Puy en salade,  
jambon de pays, melon, fromage aux artisans, crème  
dessert à la verveine
- La Loire sauvage** .....22€  
Salade de crudités, truite fumée, poisson du moment,  
riz de Camargue, fromage et dessert
- Le Mézenc**.....22€  
Salade de crudités, charcuterie, grillade, frites, fromage  
et dessert
- Le Chevalier de Pagnac** .....24€  
Salade verte, terrine de campagne, suprême de poulet rôti  
aux herbes, pommes de terre confites, ratatouille, fromage  
et dessert
- Supplément dessert du jour**.....3€

## LES EAUX

St Geron 75cl.....	6€
Evian 1L.....	5€
Reine Des Basaltes.....	5€
Chateldon.....	7€
Aqua Chiara 50cl (eau filtrée, plate ou pétillante).....	3€
Aqua Chiara 75cl (eau filtrée, plate ou pétillante).....	4,5€

## LES BIÈRES PRESSION

Demi "43" (25cl).....	4€
Demi Picon "43" (25cl).....	5€
Demi Monaco "43" (25cl).....	4,5€
Demi Panaché (25cl).....	3,5€
Pinte Panaché (50cl).....	6,5€
Pinte "43" (50cl).....	7,5€
Demi EGUZKI IPA (25cl).....	5,5€
Pinte EGUZKI IPA (50cl).....	10€

## LES BIÈRES BOUTEILLE

BIERE B. SP5 (33cl) .....	7€
BIERE B. Altigerienne (33cl) .....	7€
BIERE Triple Nom De Diou (33cl) .....	8€
BIERE Noir Maori (33cl) .....	8€
Bière Leffe sans alcool 0° (33cl) .....	5€

## LES APÉRITIFS

Ricard (2cl) .....	3,5€
Campari, Verdo Vermouth (6cl) .....	5€
Gentiane SALERS (4cl) .....	5€
Maurin (6cl) .....	4€
Kir Aligoté (12cl) .....	6€
Kir Royal (12cl) .....	12€
Birlou (6cl) .....	4,5€
Porto Rouge (8cl) .....	6€
Porto Blanc (8cl) .....	6€

## **LES SUGGESTIONS DE LA TABLE 1924**

Foie gras .....	21€
Salade de mousserons.....	16€
Risotto de cabillaud, seiche .....	26€
Côte de veau aux mousserons.....	35€
Magret de canard ,gratin dauphinois.....	28€