

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 JOUR14,90€

SALADE AUVERGNATE AUX LENTILLES VERTES DU PUY
ET TARTINE CHAUDE DE BREBIS, JAMBON DE PAYS

FILET DE DAURADE SÉBASTE, SAUCE HOMARDINE ET
RIZ ROND DE CAMARGUE

VERRINE AUX FRAISES



À LA CARTE

Le terroir à partager.....20€

- Charcuterie Maison Torrilhon de pays
- « Lentous » et fromages de Maître Corbeau

Le Chateaubriand.....28€

- Servi avec frites et salade

Le Tartare de boeuf.....25€

- Servi avec frites et salade

Tagliatelles maison aux morilles.....19€

LES DESSERTS

Nos pâtisseries.....7€

Mousse au chocolat.....7€

Salade de fruits.....7€



SUGGESTION CINTRA

Agneau à la plancha aux herbes de Garrigues, Gratin dauphinois	26€
Risotto aux calamars et tomates fraîches	26€
Faux filet de boeuf, sauce au poivre, Frites et salade	27€
Côte de veau de pays rôti aux girolles et pommes de terre, mousseline de carottes au cumin	30€
Le foie gras de canard en terrine	21€
Le ris de veau aux morilles "Classic Régina".....	32€



LES SUGGESTIONS DE LA TABLE 1924

Le Foie Gras de canard en terrine21€

Brioche toastée, chutney de tomates cerise au basilic

Côte de Veau aux morilles30€

Pommes de terre rôties purée de carottes

Et légumes vapeur



LES PLANCHES DU CINTRA

Tout un menu dans votre assiette.

La Margeride16€

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 sauvage22€

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 Polignac24€

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€

Prix service compris. Prix TTC.

MENU DE PÂQUES

AÎOLI GOURMAND DE LINGUE ET BULOTS
LÉGUMES PRINTANIER

MAGRET DE CANARD, GÉSISERS
POMME DE TERRE FAÇON SARLADAISE

CHOCOLAT TRUFFÉ ET CARAMEL

29€