

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.



À LA CARTE

Le terroir à partager20€

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

Le Chateaubriand28€

- Servi avec frites et salade

Le Tartare de boeuf25€

- Servi avec frites et salade

Tagliatelles maison aux morilles19€

LES DESSERTS

Nos pâtisseries7€

Mousse au chocolat7€

Salade de fruits7€



SUGGESTION CINTRA

Gambas grillées à la plancha sur un risotto aux légumes 26€

**Faux filet de boeuf, sauce au poivre,
Frites et salade 27€**

**Côte de veau de pays gratiné au cantal et gratin de
Pommes de terre 28€**

Gigot d'agneau cuit à l'os, gratin dauphinois 25€



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 Jacques20€

Salade de chèvre chaud, lentilles vertes du Puy en salade,
jambon de pays, soupe de saison, 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 Mézenc22€

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, purée de carottes,
fromage et dessert

Supplément dessert du jour3€