



LA TARTE AUX MYRTILLES

La spécialité de la Jasserie !
De la pâte feuilletée, une crème
pâtisseries maison, des myrtilles
sauvages et beaucoup d'amour

Une recette transmise par les Masson
de génération en génération.

5€80



NOS DESSERTS MAISON

LA TARTE AUX FRUITS
DE SAISON.....5€50

LA COUPE DU JOUR.....5€50

LE DESSERT DU MOMENT.....5€50

LE DESSERT AU CHOCOLAT.....6€80

LES GLACES ARTISANALES d'Histoire de Glace

- VANILLE
- MYRTILLE
- CHOCOLAT
- FRUIT ROUGE
- CONFITURE DE LAIT
- CITRON
- CAFÉ
- ABRICOT
- MARRON
- POMME VERTE
- CACAHUÈTE
- PARFUM DU MOMENT

1 boule.....2€90

2 boules.....4€90

3 boules.....6€50

(N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE
CARTE DE COUPES COMPOSÉES !)

Supplément boule de glace.....2€00

Supplément Chantilly.....1€00

Auberge de la Jasserie
04.77.20.40.16

Lieu dit la Jasserie
42660 - Le Bessat



LA CARTE

LES PLANCHES À PARTAGER

La Planche du Goret

Assortiment de Charcuterie Maison
et ses pickles maison du moment
pour 2.....17€00
pour 4.....32€00

La Planche de From'tons

Assortiment de fromages
régionaux servi avec sa confiture
de myrtilles maison
pour 2.....15€00

Le P'tit Picorage

Assiette de Saucisson sec pur porc
Fait maison à l'auberge !6€00

L'APÉRITIF DU MOMENT...4€90
Selon la saison & l'humeur de la barmaid

LE CHÂTAIGNER.....4€40
Chardonnay Blanc IGP & Crème de Châtaigne

LE CRÊT DE LA PERDRIX.....4€40
Côtes du Rhône rouge & Crème de Myrtilles

Cocktail du Jour

Cocktail fait avec amour selon la saison
& approuvé par l'équipe de jeunes !

.....7€90

Whisky Ballantine 4cl.....4€80

Ricard - Pastis 3cl.....3€00

Martini rouge/blanc 3cl.....3€00

Supplément Sirop ou Tranche de Citron.....0€30

NOS BIÈRES

LE GALO 12.5CL.....1€90

LE DEMI 25CL.....3€50

LE SÉRIEUX 50CL.....6€10

*bière Pression blonde selon arrivage

LA SUCRÉE DU MOMENT.....4€50

Bière Pression aromatisée selon l'humeur
des barmans

L'ARTISANALE BOUTEILLE
33CL.....5€10

Bières artisanales et régionales brassées avec
passion, à St Genest Malifaux (42660)

Thé Glacé Maison

Fait avec amour selon l'humeur
de la Barmaid

.....4€20

Sirop à l'eau 25cl.....2€20

Limnade 25cl.....3€40

Diabolo 25cl.....3€70

Perrier 33cl.....4€00

LES BOISSONS ARTISANALES

COLA ARTISANAL.....3€50

De la Brasserie de Sornin

JUS DE FRUITS ARTISANAUX DU
PRESOIR DU PILAT.....3€90

LES SCHORLES DES FILLES DE
L'OUEST.....4€90

Boissons finement pétillantes à base de
Fruits, sans sucre ajouté

NOS GROSSES SALADES :

La Salade Rustique.....16€00
Salade verte, Gésiers confit maison, Fourme d'Ambert, Œuf, Légumes de saison et Croûtons Maison

La Salade Estivale.....15€00
Salade verte, Tomme de Brebis, Chiffonnade de Jambon cru, Morceaux de Pommes, Graines torrifiées et Croûtons Maison

NOS ENTRÉES :

L'Entrée du Marcheur.....12€00
Entrée du jour préparée selon l'arrivage du jour

La Charcut' de Campagne.....12€00
Assortiment de charcuterie Maison servi avec ses pickles maison

LES GRANDES ASSIETTES

La Stéphanoise.....18€00
Saucisson chaud maison, Pommes de terre sautées, Sarrasson maison et Salade verte assaisonnée

La Tartine.....17€00
Tartine de pain de campagne, légumes de saison et fromages locale servie avec salade verte et pommes de terre sautées

La Forestière.....21€00
Mélange de champignons forestier et morilles à la crème dans sa marmite recouverte de pâte feuilletée, salade assaisonnée et pommes de terre sautées

Pommes de terre sautées et Sarrasson* maison.....8€00

**Fromage blanc vinaigré & assaisonné appelé aussi "Cerveille de Canuts", parfait pour tremper dans les fameuses pommes de terre sautées*
le supplément.....4€80



LES PLATS CHAUDS

Le Paté Chaud Stéphanois et ses Qu'nelles.....18€00
Gâteau de foie de volaille maison et quenelles en sauce tomate

Jarret de Porc.....18€00
Jarret de Porc confit au miel et Pommes de terre sautées

Le Faux-Filet.....19€50
160g de faux-Filet de bœuf rôti ou poêlé et Pommes de terre sautées
**viande Limousine Française*

L'Omelette du Chef Alain.....23€00
Omelette aux champignons forestiers & Morilles

Les Qu'nelles Forestière.....25€00
Quenelles et sa crème de Champignons forestiers & Morilles

Le Filet de Boeuf.....29€00
180g de pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, Pommes de terre sautées et légumes du jour*
**viande Limousine Française*

**Le Supplément
Morilles &
Champignons
Forestiers à la
crème**

8€50

LE MENU D'LA JASS

*Salade Rustique
ou
Charcut' de Campagne*

• • •

*Le Faux-Filet & son
Accompagnement*

• • •

Dessert aux choix

27€80

LE MENU DU GARAGNA

Saucisson Maison

• • •

*Plat du Garagna
selon l'humeur du chef*

• • •

P'tit Dessert

11€00



LE MENU DU MARCHEUR

*L'entrée du Marché
préparée avec amour selon
l'arrivage et la saison*

• • •

*L'humeur du Chef
une viande de producteurs
locaux en sauce ou poêlée
selon l'arrivage, servie avec
son accompagnement*

• • •

Dessert aux Choix

22€80