

## LES PLANCHES À PARTAGER

**LA PLANCHE DU GORET**.....15€00

*Assortiment de charcuteries maison servies avec ses pickles du moment*

**LA PLANCHE DE FROMTONS**.....15€00

*Assortiment de fromages régionaux servi avec sa confiture de myrtilles maison*

**LE P'TIT PICORAGE** .....6€00

*Tranches de Saucisson sec pur porc à picorer  
Produit sur place à l'auberge!*

## NOS ENTRÉES À LA CARTE :

**LA GRATINÉE** .....9€00

De quoi se réchauffer ! Une soupe à l'oignon gratinée maison, servie avec fromage râpé et croûtons maison

**LA SALADE HIVERNALE**.....17€00

Salade verte, Gésiers confit maison, Fourme d'Ambert, butternut oignons rouge rôtis au miel, croûtons maison



## LES GRANDES ASSIETTES :

**LA SOUS-BOIS** .....22€00

Mélange de champignons forestiers et morilles à la crème, dans sa marmite recouverte de pâte feuilletée, servi avec sa salade verte assaisonnées et ses pommes de terre sautées

**LA STÉPHANOISE** .....18€00

Saucisson chaud maison, pommes de terre sautées, Sarrasson maison et salade verte assaisonnée

**LA TRADITIONNELLE**.....23€00

La traditionnelle omelette du Chef Alain ! L'Omelette aux champignons forestiers et morilles, accompagnée de salade verte assaisonnée

## LES PLATS CHAUDS À LA CARTE:

**LE JARRET DE PORC**.....18€00

*Jarret de Porc confit au miel, servi avec ses Pommes de terre sautées*

**LES QU'NELLES FORESTIÈRES** ....25€00

*Quenelles et sa crème de Champignons forestiers & Morilles*

**LE FILET DE BOEUF**

**AUX CÈPES**.....32€00

*180g de pièce de bœuf\* grillée, Pommes de terre sautées et légumes du jour*

*\*viande Française*

## LA TARTIFLETTE

### FAITES MAISON

Tartiflette maison au St Nectaire et sa salade verte assaisonnée.  
Servie avec ou sans son assortiment de charcuteries

**Sans Charcut'**.....18€00

**Avec Charcut'**.....23€00

### LE SUPPLÉMENT

**champignons forestiers et morilles à la crème**

8€50

## LE MENU D'LA JASS

SALADE HIVERNALE

ou

CHARCUT' DE CAMPAGNE

...

LE FAUX-FILET  
& son accompagnement

ou

LE PATÉ CHAUD  
& ses Qu'nelles

...

DESSERT AUX CHOIX

## LE MENU DU GARAGNA

SAUCISSON MAISON

...

PLAT DU GARAGNA  
selon l'humeur du  
chef

...

P'TIT DESSERT

11€00

27€80





## LA TARTE AUX MYRTILLES

La spécialité de la Jasserie !  
De la pâte feuilletée, une crème  
pâtissière 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 BROWNE AU CHOCOLAT.....6€80

## LES GLACES ARTISANALES D'HISTOIRE DE GLACE

- VANILLE
- MYRTILLE
- CHOCOLAT
- FRUIT ROUGE
- CAMEL
- CITRON
- CAFÉ
- ABRICOT
- MARRON
- PARFUM DU MOMENT
- CACAHUÈTE

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

# LA CARTE

## AUBERGE DE LA JASSERIE



COCKTAIL DU JOUR .....7€90

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

L'APÉRITIF DU MOMENT.....4€90

Aperitif à base de vin, travaillé comme  
un kir et fait avec amour selon l'arrivage  
et la saison

THÉ GLACÉ MAISON .....4€20

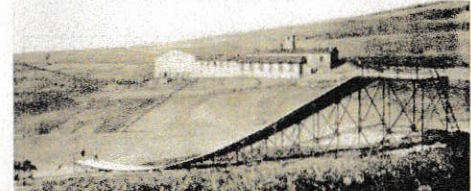
Frais et pas trop sucré, changeant selon  
la saison et l'humeur de la Barmaid

Whisky Ballantine 4cl.....4€80

Ricard - Pastis 3cl.....3€00

Martini rouge/blanc 3cl.....3€00

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



Sirop à l'eau 25cl.....2€20

Fraise - Grenadine - Pêche -  
Menthe - Citron - Cassis - Orgeat

Limonade 25cl.....3€40

Diabolo 25cl.....3€70

Perrier 33cl.....4€00

LE CHÂTAIGNER.....4€40

Chardonnay Blanc IGP & Crème de Châtaigne

LE CRÊTE DE LA PERDRIX.....4€40

Côtes du Rhône rouge & Crème de Myrtilles

## NOS PRESSIONS

LE GALO 12.5CL.....1€90

LE DEMI 25CL.....3€50

LE SÉRIEUX 50CL.....6€10

\*bière Pression blonde selon arrivage

LE CIDRE BOUTEILLE 33CL.....5€10

Cidre artisanales et régionales fait par la  
Cidrie de Pilat à Saint-Etienne (42000)

L'ARTISANALE BOUTEILLE 33CL.....5€10

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

## 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

Auberge de la Jasserie  
04.77.20.40.16

Lieu dit la Jasserie  
42660 - Le Bessat