

# POUR L'APÉRO

- LA PLANCHE DU GORET**.....18€00  
*Assortiment de charcuteries maison servies avec ses pickles du moment*
- LA PLANCHE DE FROM'TONS**.....17€00  
*Assortiment de fromages régionaux servi avec sa confiture de myrtilles maison*
- LE P'TIT PICORAGE** .....6€50  
*Tranches de Saucisson sec pur porc fait maison à picorer sans modération !*

# NOS GROSSES SALADES

- LA GROSSE CAMPAGNARDE**.....14€50  
*salade verte, oeuf fermier, lardons poelés, fourme d'Ambert, oignons confits, graines torréfiées et vinaigrette maison*
- LA GROSSE FRAICHEUR**.....14€00  
*salade verte, crudités du jour, fromages de chèvre frais, pommes, oignons confits, graines torréfiées et vinaigrette maison*

**+3.50€**  
pommes de terre sautées

# NOS GRANDES ASSIETTES

- LA TARTINE DE FROM'TON** .....16€00  
*Tartine de pain de campagne, garniture du jour et fromage régional selon arrivages, servie avec pommes de terre sautées, salade verte et crudités assaisonnées*
- LA STÉPHANOISE**.....19€00  
*Saucisson chaud maison, pommes de terre sautées, Sarrasson maison et salade verte assaisonnée*
- LA TRADITIONNELLE**.....23€00  
*La traditionnelle omelette aux champignons forestiers et morilles du Chef Alain ! Préparée avec des œufs fermiers de la région (œufs du Pilat de Marthes) et servie avec salade verte et pommes de terre sautées*

# NOS PLATS CHAUDS

- LA VIANDE DU PRODUCTEUR** .....22€00  
*viande locale mijotée, poêlée ou rotie selon l'arrivage et l'humeur du chef !  
Servie avec son accompagnement du jour*
- LE JARRET DE PORC**.....21€00  
*Jarret de Porc confit au miel de montagne et son accompagnement du jour*
- LES QU'NELLES FORESTIÈRES**.....25€00  
*Quenelles natures et sa crème de Champignons forestiers & Morilles*
- LE PATÉ CHAUD STÉPHANOIS** .....18€50  
*Un gateau de foie de volaille maison servi avec quenelle artisanale au porc et sauce tomate maison*
- LE FILET DE BOEUF, 180G LABEL ROUGE AUX MORILLES**.....35€00  
*180g de pièce de bœuf grillée, sauce morilles & crème pommes de terre sautées et accompagnement du jour*

# LE MENU D'LA JASS

- Assortiment de Charcut'  
ou  
Salade Campagnarde  
—  
Faux Filet de Boeuf et son accompagnement  
ou  
Paté Chaud et sa quenelle  
—  
Dessert au choix

**29€00**

# LE MENU MATRU

(menu.enfant)

- Saucisson Sec + Plat du Matru +  
P'tite glace au choix

**11€00**



## FROMAGE BLANC

Confiture de Myrtille.....4€50      Nature / Crème.....4€20

TRIO DE FROMAGES SECS.....7€00

## NOS DESSERTS MAISON :

**LA TARTE AUX MYRTILLES** .....5€90

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.

Supplément boule de glace.....2€00

Supplément Chantilly.....1€00

## LES GLACES ARTISANALES

- VANILLE
- CHOCOLAT
- MARRON
- CAMEL
- CACAHUËTE
- GÉNÉPI
- FRUITS ROUGES
- PECHE DE VIGNE
- MYRTILLE
- CITRON

1 boule : 3€10 / 2 boules : 5€70 / 3 boules : 7€80

## UN P'TIT DIGESTIF POUR FINIR ?

**VERVEINE DU FOREZ**.....7€10

La recette traditionnelle de la Maison Forissier ! Une valeur sûre à découvrir ou re-découvrir

**LA LIQUEUR DE BABET**.....6€10

Sa base est le fruit du sapin, certains l'appelleront pigne, cocotte, pive ou lui donneront bien d'autres noms...

**LE GORGEON DES MACHURÉS**.....6€50

La liqueur 100% Stéphanoise au charbon, alliant de la liqueur de verveine, d'arquebuse et de barabans.

**L'ESSENCE DES ALPES**.....6€50

Elaborée avec des notes fines de génépi, d'épine de sapin et d'hysope, elle capture l'âme des paysages alpins

**L'ALCHIMIE VÉGÉTALE**.....7€50

Récompensée Meilleur Digestif du Monde 2025 (rien que ça), une liqueur composée de 27 plantes, racines, écorces et épices minutieusement sélectionnées

**LE NECTAR D'OSTARA**.....6€50

Une liqueur de fleurs délicate aux notes florales et fruitées à base de Camomille, fleur de Sureau et fleur de Bleuet

# LA CARTE

AUBERGE DE LA JASSERIE

FAMILLE MASSON ET ÉQUIPE DE JEUNES DEPUIS 1927

**COCKTAIL DU JOUR** .....7€90

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

**L'APÉRITIF DU MOMENT** .....4€90

Apéritif à base de vin, travaillé comme un kir selon l'arrivée et la saison

**BIÈRE ARTISANALE BOUTEILLE 33CL**.....5€10

Bières régionales brassées avec passion, à St Genest Malifaux  
**AMBRÉE - BLONDE - BLANCHE**

**BIÈRE PRESSION** 12.5CL - 25CL - 50CL  
\*bière blonde selon arrivage.....1€90 - 3€90 - 6€10

**CIDRE PRESSION** 12.5CL - 25CL - 50CL  
\*cidre brut.....1€90 - 3€90 - 6€10

**Pastis Ligérien 3cl**

artisanal et régional  
.....3€20

**Whisky 4cl**

Ballantines.....4€80

**Ricard - Pastis 3cl**

.....3€00

**Martini 3cl**

rouge ou blanc.....3€00

**Laissez vous tenter par une planche de charcuteries ou de fromages à picorer avec votre apéro!**

## LES SANS ALCOOL ARTISANAUX

**COLA ARTISANAL**.....3€90

**JUS DE FRUITS ARTISANAUX**.....3€90  
du Pressoir du Pilat (42)

**LES SCHORLES DES FILLES DE L'OUEST**.....4€90  
boissons artisanale finement pétillantes à base de Fruits, sans sucre ajouté

**Sirop à l'eau 25cl**.....2€20

**Limonade 25cl**.....3€40

**Diabolo 25cl**.....3€70

**Badoit 33cl**.....4€00

**THÉ GLACÉ MAISON** .....4€50

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

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