

LES PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DU GORET.....18€00

Assortiment de charcuteries maison servies avec ses pickles du moment

LA PLANCHE DE FROM'TONS.....15€00

Assortiment de fromages régionaux servi avec sa confiture de myrtilles maison

LE P'TIT PICORAGE6€00

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

NOS ENTRÉES À LA CARTE :

LA GRATINÉE9€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-BOIS23€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€50

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 Marlies) et servie avec salade verte et pommes de terre sautées



LA TARTIFLETTE

maison

Tartiflette maison au Pilat d'or*
(*reblochon artisanale des 4 fermes à Burdigne, 42) accompagnée de salade verte assaisonnée.
Servie avec ou sans son assortiment de charcuteries

Sans Charcut'.....15€00

Avec Charcut'.....22€00

LES PLATS CHAUDS À LA CARTE:

LE JARRET DE PORC20€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 CÈPES32€00

180g de pièce de bœuf* grillée, sauce aux cèpes et pommes de terre sautées et légumes du jour (*viande Française)

LE SUPP MORILLES ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME8€50

Un mélange forestier gourmand parfait pour accompagner votre viande ou vos pommes de terre sautées. À partager... ou pas !

LE MENU D'LA JASS

Charcuterie ou Salade Hivernale

Faux Filet de Boeuf et son accompagnement

ou

Paté Chaud et sa quenelle

Dessert au choix

28€00

LE MENU MATRU (menu enfant)

Saucisson Sec + Plat du Matru +
P'tit Dessert 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€80

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 | • CARAMEL | • MYRTILLE | • FRUITS ROUGES |
| • CHOCOLAT | • CAFÉ | • CITRON | |
| • MARRON | • CACAHUÈTE | • ABRICOT | • PARFUM DU MOMENT |

1 boule : 2€90 / 2 boules : 5€20 / 3 boules : 7€00

LE DESSERT DU MOMENT

.....5€80

LE BROWNIE AU CHOCOLAT

.....6€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.

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

ÉLIXIR DE MENTHE.....7€10

Elixir de plantes réalisé à partir de trois variétés de menthe. Les plantes sont cultivées sur l'exploitation et extraites fraîches selon la tradition du Forez.

LE ZESTE QUI SAUVE.....6€10

Une liqueur de citron jaune qui évoque le goût des bonbons d'antan en forme de cuisses de citron

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

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

THÉ GLACÉ MAISON.....4€50

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

Apéritif façon Kir

Chataigne ou Myrtilles.....4€40

Whisky 4cl

Ballantines.....4€80

Ricard - Pastis 3cl

.....3€00

Martini 3cl

rouge ou blanc.....3€00

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

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 arrivée.....1€90 - 3€90 - 6€10

CIDRE PRESSION

12.5CL - 25CL - 50CL

*cidre brut.....1€90 - 3€90 - 6€10



LE PASTIS LIGÉRIEN

Un Pastis artisanal et régional !
3cl.....3€20

L'AISSÉZ 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