

NOS ENTRÉES À LA CARTE :

LA FRAICHEUR DU MARCHÉ15€00
 Une salade (sans salade) de crudités de saison cuisinées et assaisonnées selon l'humeur du chef. servie avec sa vinaigrette maison et sa tartine de fromage frais ail et fines herbes

LA SALADE PILAT.....17€00
 Salade verte, chiffonnade de jambon cru, crudités assaisonnées du moment, fromage régional, servie avec sa vinaigrette maison aux agrumes

LA CHARCUT'.....12€00
 Découvrez notre planche de charcut' maison. Trio de charcuteries ; Jambon Persillé, Terrine du moment et Saucisson sec



LES GRANDES ASSIETTES :-

LA SOUS-BOIS.....23€00
 Mélange de champignons forestiers et morilles à la crème, dans sa marmite et son dôme de pâte feuilletée. Servie avec sa salade verte et ses pommes de terre sautées

LA STÉPHANOISE.....18€00
 Saucisson chaud maison, pommes de terre sautées, Sarrasson maison et salade verte

LA TRADITIONNELLE.....23€00
 La traditionnelle omelette aux champignons forestiers et morilles du Chef Alain ! Servie avec salade verte et pommes de terre sautées

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 FORESTIÈRES25€00
 Quenelles et sa crème de Champignons forestiers & Morilles

LE FILET DE BOEUF AUX CÈPES.....32€00
 180g de pièce de bœuf* grillée, sauce aux cèpes et pommes de terre sautées et légumes du jour
 *viande Française

LE PATÉ CHAUD STEPHANOIS18€00
 Gâteau de foie de volaille maison, sauce tomate et quenelles

LE SUPP MORILLES ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME8€50
 L'une de nos spécialités ! Un mélange forestier gourmand parfait pour accompagner votre viande ou vos pommes de terre sautées. À partager... ou pas !

LE MENU D'LA JASS

LA CHARCUT'
 ou
 LA SALADE PILAT

LE FAUX-FILET & son accompagnement

ou
 LE PATÉ CHAUD & ses Qu'nelles

DESSERT AU CHOIX
 28€00

LE MENU À L'ARDOISE

L'ENTRÉE DU MARCHÉ

LE VEAU DE NOS PRODUCTEURS & son accompagnement

DESSERT AU CHOIX

24€00

LE BON MARCHEUR

TERRINE MAISON

SAUCISSE VIGNERONNE & son accompagnement

DESSERT AU CHOIX

20€00

LE MENU MATRU (menu enfant)

SAUCISSON SEC MAISON

PLAT DU MATRU selon l'humeur du chef

P'TIT DESSERT

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.

LA COUPE DU JOUR.....5€50

LE DESSERT DU MOMENT.....5€50

LE BROWNIE AU CHOCOLAT.....6€80

Supplément boule de glace.....2€00

Supplément Chantilly.....1€00

LES GLACES-ARTISANALES D'HISTOIRE DE GLACE

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

1 boule.....2€90

2 boules.....4€90

3 boules.....6€50

NOS COUPES DIGESTIVES :

LA CHARTREUSE DU COLONEL7€50
 Glace Citron - Chartreuse verte

LA FRAICHEUR.....7€50
 Glace Fruits Rouges - Verveine du Forez

L'AUDACIEUSE.....7€50
 Glace Myrtilles Sauvages- Sapinette Maison16

ENVIE D'UN DIGESTIF ARTISANAL ET RÉGIONAL POUR FINIR VOTRE REPAS ? N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE DES DIJO !

Bienvenue à l'Auberge de la Jasserie

Depuis des générations, la famille Masson et son équipe de jeunes font vivre ce lieu avec passion, en préservant son histoire et ses traditions.

Ici, on cuisine avec des produits frais des plats faits maison, en privilégiant les producteurs locaux qui partagent nos valeurs. Notre cuisine est généreuse, ancrée dans le terroir, et servie dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Bon Appétit !

LES PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DU GORET.....18€00

Assortiment de charcuteries maison et locales servi 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, fait maison à picorer



Auberge de la Jasserie
04.77.20.40.16

Lieu dit la Jasserie
42660 - Le Bessat

Suivez notre actualité et partagez nous votre expérience à l'auberge sur nos réseaux sociaux :

  @auberge_de_la_jasserie

LA CARTE

AUBERGE DE LA JASSERIE

COCKTAIL DU JOUR7€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'arrivage et la saison

THÉ GLACÉ MAISON4€20

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

BIÈRE PRESSION12.5CL - 25CL - 50CL

*bière blonde selon arrivage.....1€90 - 3€50 - 6€10

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

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

CIDRE ARTISANAL BOUTEILLE 33CL.....5€10

Cidre artisanal et Stéphanois fait par la Cidrerie du Pilat

LE PASTIS LIGÉRIEN
NOUVEAUTÉ - Un Pastis artisanal et régional !
3cl.....3€20

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

LES SANS-ALCOOL ARTISANAUX

COLA ARTISANAL.....3€50

De la Brasserie de Sornin (42)

JUS DE FRUITS ARTISANAUX.....3€90

du Pressoir du Pilat (42)

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

Boissons finement pétillantes à base de Fruits, sans sucre ajouté

Sirop à l'eau 25cl.....2€20 **Diabolo 25cl**.....3€70

Limonade 25cl.....3€40 **Perrier 33cl**.....4€00