

NOS ENTRÉES À LA CARTE :

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
Trio de charcuteries maison ; 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€50
Saucisson chaud et Sarrasson Maison, pommes de terre sautées et salade verte

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

LES PLATS CHAUDS À LA CARTE:

LE JARRET DE PORC.....20€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 PATÉ CHAUD STEPHANOIS.....18€50
Gâteau de foie de volaille maison, sauce tomate maison et quenelle artisanale au porc de la GAEC Perusel de St Genest Malifaux

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 SUPP MORILLES ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME.....8€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

Charcuterie ou Salade Pilat

Faux Filet de Boeuf et son accompagnement

Paté Chaud et sa quenelle

Dessert au choix

28€00

LE MENU À L'ARDOISE

L'entrée du marché

Viande des producteurs et son accompagnement

Dessert au choix

24€00

LE BON MARCHEUR* *sauf dimanche et jours fériés

Terrine maison

Saucisse vigneronne maison et son accompagnement

Dessert au choix

20€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.

LA COUPE DU JOUR.....5€50

LE DESSERT DU MOMENT.....5€80

LE BROWNIE AU CHOCOLAT.....6€80

Supplément boule de glace.....2€00

Supplément Chantilly.....1€00

LES GLACES ARTISANALES D'HISTOIRE DE GLACE

- VANILLE
- MARRON
- FRUITS ROUGES
- CHOCOLAT
- CACAHUÈTE
- ABRICOT
- Caramel
- MYRTILLE
- PARFUM DU MOMENT
- CAFÉ
- CITRON

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

NOS COUPES DIGESTIVES :

LE BABET DU COLONEL7€50
Glace Citron - Liqueur de babet

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'HÉSITÉS 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'ONS.....15€00

Assortiment de fromages régionaux selon arrivage

LE P'TIT PICORAGE.....6€00

Tranches de saucisson sec pur porc, fait maison à picorer

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 MOMENT4€90

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

THÉ GLACÉ MAISON.....4€50

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

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

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

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

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

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

LES SANS-ALCOOL-ARTISANAUX

COLA ARTISANAL.....3€90
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 **Badoit 33cl**.....4€00



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