

Tous nos plats sont élaborés
à base de produits frais
issus de producteurs du Forez
et des Monts du Lyonnais.
Notre menu évolue donc au fil
des saisons.

•

Nos produits et boissons
sont tous artisanaux,
principalement bio et locaux.
Lorsque nous devons nous
approvisionner hors de France,
nous privilégions toujours
le commerce équitable.

•

Vous êtes intolérant
ou allergique ? Vous avez
une question sur le menu ?
Nous sommes là pour
vous aider dans votre choix.



MENU

Au restaurant les soirs,
week-ends et jours férié

ENTRÉES

BETTERAVE EN CROÛTE DE SEL

Chèvre fumé et sorbet aux fruits rouges 7€

ŒUF MOLLET

Fromage blanc au tahin et mouillettes 7€

VELOUTÉ DE PAIN

Poireaux glacés et chips de kale 7€



PLATS

POITRINE DE COCHON AU CARMEL

Servie avec des pommes de terre aux herbes
et une mousseline de carottes au citron 17€

BALLOTINE DE VOLAILLE

Servie avec un écrasé de pomme de terre,
des légumes rôtis et du jus d'oignons cendrés 17€

CHOU FARCI AUX SHIITAKÉS

Avec un aligot de potimarron, champignons
poêlés et sauce au vin rouge 17€

À PARTAGER



PETITES ASSIETTES HORS FORMULE À PARTAGER POUR LES PLUS GOURMANDS

Pommes de terre grenaille, sarasson 4,5€

Carottes glacées et crème à l'ail 4,5€

Focaccia (pain italien à l'huile d'olive)
et sauces à tartiner 8€

DESSERTS & fromages

PALET BRETON

Avec une crème montée pralinée 7€

BROWNIE AU CHOCOLAT

Glace au laurier, graines de tournesol grillées 7€

POIRE POCHÉE

Crème au beurre noisette et gâteau aux noix 7€

formules

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 32€

MENU ENFANT | Plat + dessert de la carte 12€

ACCORD METS VINS

Avec votre menu, 3 verres de vin sélectionnés
pour se marier avec chacun de vos plats 15€

Une liste non exhaustive de nos fournisseurs

LÉGUMES

Ptite ferme du Rozier
Rozier en Donzy (42)

Chez Julien et Anaïs
Ouches (42)

Ferme de l'Oasis
St Marcel de Félines (42)

BOEUF, CRÈME, ÉPICERIE

Gayet BLAD
St Laurent-de-Cham. (69)

PAIN

La Graine Ô Pain
Cottance (42)

FROMAGES

Gaec Petit Tonnerre
Panissières (42)

Ferme de Champier
Salvizinet (42)

CAFÉ

Couleur café
St Romain le Puy (42)

VINS LOCAUX

Verdier Logel
Côtes du Forez (42)

Vin & Pic
Côtes du Forez (42)

Sérol
Côte roannaise (42)

BOISSONS

Au bar et au restaurant

**BOISSONS
chaudes**

| | |
|--|-------|
| CAFÉ (<i>Couleur café, 42</i>) | 1,50€ |
| DOUBLE EXPRESSO (<i>Couleur café, 42</i>) | 2,5€ |
| THÉ ou TISANE (<i>Les jardins de Gaya</i>) Plusieurs types et parfums disponibles | 2,5€ |
| CHOCOLAT CHAUD | 3€ |

**BOISSONS
fraîches**

| | |
|--|-------|
| JUS (<i>Pressoir du Pilat, 42</i>) Pomme, poire, pomme-kiwi ou tomate | 3€ |
| SIROP (<i>Bio - Bigallet, 38</i>) Menthe, grenadine, citron ou framboise-mûre | 1,50€ |
| EAU GAZEUSE CITRON (<i>Bio</i>) Préparée avec du jus de citron | 2€ |
| DIABOLO (<i>Bio - Bigallet, 38</i>) Menthe, grenadine, citron ou framboise-mûre | 2€ |
| THÉ GLACÉ MAISON (<i>Bio</i>) A base de thé vert | 3€ |
| LIMONADE MAISON (<i>Bio</i>) Bien citronnée, pas trop sucrée | 2,50€ |
| CITRON GINGEMBRE (<i>Bio</i>) Boisson gazeuse au citron vert et au gingembre | 2,50€ |
| COUCA (<i>Bio - Bigallet, 38</i>) Cola artisanal | 2€ |

| | | |
|---------------------------|--|---------|
| BIÈRES pression | BLONDE (5,8° - <i>La Canaille, 42</i>) Bière rafraîchissante aux notes de céréales | 3€ - 6€ |
| | BLANCHE (5,2° - <i>La Machine, 26</i>) Notes de pain frais et d'agrumes, petite acidité | 3€ - 6€ |
| | SESSION IPA (4° - <i>La Machine, 26</i>) Blonde houblonnée, légère et florale | 4€ - 7€ |

La Canaille est la brasserie de Sail sous Couzan. Les bières de Greg et Marion sont brassées à partir d'ingrédients presque exclusivement bio et locaux : les céréales sont maltées en Auvergne et en Ardèche, le houblon vient du Forez ou du Puy de Dôme. Toutes leurs bières sont excellentes ! Notre favorite : la Ramponeau, une bière fumée au piment.



COCKTAILS

Sans alcool

| | |
|--|----|
| SALVIZINET BEACH Jus de poire, citron, framboise-mûre et eau gazeuse | 5€ |
| LE BISOU DE LA POMME Jus de pomme, citron et orgeat | 5€ |

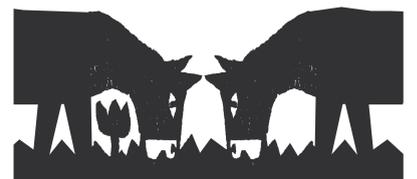
Alcoolisés

| | |
|---|----|
| GIN TONIC Gin, tonic maison et citron | 6€ |
| LA MORSURE DE LA POMME Gin, jus de pomme, citron et orgeat | 6€ |
| SALT-EN-DONZBEACH Rhum ambré, poire, citron, framboise et eau gazeuse ... | 7€ |
| LONDON MULE Gin, ginger beer maison, amer et citron | 7€ |
| MOSCOW MULE Vodka, ginger beer maison, amer et citron | 7€ |
| BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, poivre et piment | 6€ |
| SPRITZ ISÉRO LIGÉRIEN Chardonnay, liqueur amère, citron et eau pétillante | 6€ |

APÉRITIFS
& digestifs

| | |
|---|----------|
| KIR Cassis ou châtaigne | 4€ |
| KIR ROYAL Chenin pétillant, cassis ou châtaigne | 5€ |
| PASTIS Pastis ligérien sauvage - Chamboeuf (42) | 2,5€ |
| GENTIANE Gentiane distillée, plantes sauvages | 3,5€ |
| LIQUEUR MENTHE PASTILLE | 3€ |
| PINEAU DES CHARENTES Rouge ou blanc | 4€ |
| | 2 - 4cl |
| WHISKY LA BESSE (46° - Home distillers, 43) Single malt vieilli en fût de chêne | 3,5 - 6€ |
| WHISKY MANDRANT (46° - Home distillers, 43) Single malt vieilli en fût de chêne, tourbe légère | 3,5 - 6€ |
| WHISKY BALADE AUX NARCES (43° - Home distillers, 43) Pur malt tourbé et boisé | 3,5 - 6€ |
| RHUM AMBRÉ (44° - Home distillers, 43) Distillé et vieilli 3 ans à la Réunion, affiné en Auvergne en fût de Chardonnay | 3 - 5€ |
| COGNAC (40° - Brard Blanchard, 16) De belles notes aromatiques sans violence | 3,5 - 6€ |
| EAU DE VIE DE POIRE (45° - Nalin, 69) A base de poires william's du Lyonnais | 3 - 5€ |
| LIQUEUR DE VERVEINE (30° - Home distillers, 43) Fraîche et légèrement citronnée | 3 - 5€ |

À PARTAGER



ASSIETTES POUR GRIGNOTER AU BAR

| | |
|--|------|
| Pommes de terre grenaille, sarasson | 4,5€ |
| Carottes glacées et crème à l'ail | 4,5€ |
| Focaccia (pain italien à l'huile d'olive) et sauces à tartiner | 8€ |

**VINS
rouges**
COMTÉ TOLOSAN (*Toulouse, Penavoyre, 31*)

Assemblage - Rond et tannique, arômes fruités

Prix au verre et au pot de 50cl 3€ - 12€

MALBEC DU FOREZ (*Côt à côte - Verdier Logel, 42*)

Malbec sur terroir volcanique - Notes de groseilles

et de framboises, vin à peine tannique 4,5€ - 23€

FRONTON (*Le Rouge, Penavoyre, 31*)

Assemblage, 60% de Négrette - Fraîcheur et fruits mûrs, notes d'épices et de réglisse, tanins souple

5€ - 25€

CÔTE DU FOREZ (*La volcanique - Verdier Logel, 42*)

Gamay - Fruité typique du gamay dominé par des notes plus chaudes de fumé et de poivre

5€ - 25€

SYRAH (*IGP Colline Rhodaniennes - Combiér - 26*)

Syrah - Arômes de fruits rouges, vin souple et gourmand

5€ - 25€

CÔTE ROANNAISE (*Éclat de Granit - Sérol, 42*)

Gamay St Romain - Arômes de cassis et framboises

avec une note légèrement épicée typique du cépage 6€ - 28€

CHINON (*Les terrasses - Lambert, 37*)

Cabernet franc - Un vin gourmand, avec un palais vif, plein de jus et des tanins légers et veloutés

6€ - 30€

GAMAY TEINTURIER DU FOREZ (*Sanguine - Vin & Pic, 42*)

Gamay teinturier, vieilles vignes, élevage en fûts de chêne

Fruits noirs, myrtilles et cerises mûres 6€ - 30€

SEIBEL DU FOREZ (*Seibel - Vin & Pic, 42*)

Plantet récolté en surmaturité - Belle vivacité,

arômes de fruits rouges très mûrs et tanins fins 6€ - 30€

CADILLAC (*Les Caprices - Les Carmels, 33*)

Merlot - Vin fruité, nez floral, notes de petits fruits à noyaux et d'épices douces

6€ - 30€

IROULEGUY (*Erotasuna - Bordatto, 64*)

Marselan - Vin basque nature qui nous rappelle que le vin, c'est du raisin : une bombe de fruits ! Dense, juteux et velouté, il est idéal à l'apéritif ou au dessert

6€ - 33€

MÉDOC (*Petit Manou - Clos Manou - 33*)

Assemblage merlot et cabernet, vendange manuelle

Notes de fruits des bois, fins tanins et finale épicée 7€ - 35€

**VINS
blancs**

- CHARDONNAY DU FOREZ** (*Nuyts, Vin & Pic, 42*)
Chardonnay, vendanges manuelles - Notes de fleurs blanches,
d'agrumes et de poires cuites 4,5€ - 23€
- MUSCADET SÈVRE & MAINE** (*La Louvetrie - Landron, 44*)
Muscadet, vendanges manuelles - Minéral et frais 6€ - 30€
- RIESLING DU FOREZ** (*Loyela blues - Verdier Logel, 42*)
Riesling - Notes de pommes, d'agrumes, finale d'épices,
plus rond et moins acide que son papa alsacien 6€ - 32€
- PINOT GRIS LIQUOREUX** (*Oktoberfaß - Verdier Logel, 42*)
Pinot gris surmaturé en IGP Pays d'Urfé - Notes de poire confite,
de cannelle et de cire Au verre ou en bouteille de 50 cl 8€ - 30€
- CÔTES DU JURA** (*Savagnin de voile - Courbet, 39*)
Savagnin, vin oxydatif - Sec et très long en bouche,
notes de pomme mûre, d'épices, de fruits secs 45€

**VINS
rosés**

- ROSÉ DES CHARENTES** (*Brard Blanchard, 16*)
Vin rond et sec aux arômes fruités
Prix au verre et au pot de 50cl 8€ - 30€
- ROSÉ MOELLEUX DU FOREZ** (*Autrefois, Vin & Pic, 42*)
Gamay - Rosé frais, fruité et légèrement moelleux,
notes de grenadine et de framboise 5€ - 25€
- ROSÉ SEC DU ROANNAIS** (*Cabochard, Sérol, 42*)
Gamay - Rosé sec et aérien, arômes de fruits rouges frais
et de fleurs de printemps 5€ - 25€

**PÉTILLANTS
& champagne**

Flûte - Bouteille

- BLANC PETILLANT DU ROANNAIS** (*Espiègle - Sérol, 42*)
Chenin - Sec pétillant élevé 7 mois en méthode ancestrale :
fermentation à basse température grâce aux levures indigènes 5€ - 35€

À EMPORTER**VINS ET BIÈRES AU TARIF ÉPICERIE**

Vous avez aimé votre vin ou voudriez en goûter un autre ? Toutes les bouteilles de la carte sont à vendre au tarif épicerie au comptoir, ainsi que des bières de la Canaille, notre brasseur de Sail-sous-Couzan.



POUR NOUS SUIVRE SUR LES RÉSEAUX

facebook



instagram



AUBERGE DE LA VALETTE
1 chemin de la chapelle
42110, Salvizinet
contact@aubergelavalette.fr
Tél. 09 77 87 29 10
www.aubergevalette.com