

bonjour! vous avez une table pour 2?	båååå(n)schor vozavee yn tabl(ö) por dö	hejsan, har ni ett bord för 2 ?
bonjour ! bien sûr ! Voilà !	båååå(n)schor bjäääää syr våalla	hejsan, javisst, varsågod
Merci !	märsi	tack
Monsieur	mössjö	herrn
Mademoiselle	madd måa zäll	fröken
Madame	madamm	frun
s'il vous plaît ?	sill vo plä	ung. « kan jag be att få »
la carte, s'il vous plaît	la kart s'ill vo plä	menyn tack
voilà la carte	våalla la kart	varsågod meny
alors, vous désirez ?	alår vo deziree	jaha, vad önskas ?
je voudrais une salade	schö vodrä yn sallad	jag skulle vilja ha en sallad
et moi, je prends une soupe	ä måa schö praaaaa yn sopp	och jag, jag tar en soppa
et comme plat ?	ä kåmm pla	och till huvudrätt ?
je voudrais une entrecôte	schö vodrä yn aaaaa(n)trökåt	jag skulle vilja ha en entrecôte
quelle cuisson ?	käll kuisååååååå	vilken stekning ?
à point	a på ååååååå	medium
et moi un poulet-frites	ä måa öööööö polee fritt	och jag en kyckling med pommes-frites
et comme boisson ?	ä kåmm båassååå	och till att dricka ?
une carafe d'eau	yn karaff då	en tillbringare vatten
voilà	våalla	varsågod
alors, ça a été ?	alår sa a ete	jaha, smakade det bra ?
très bon !	trä båååååå	mycket gott !
vous désirez un dessert ?	vo deziree ööööö dässärr	önskar ni en efterrätt ?
oui, je voudrais une tarte aux fraises	wi schö vodrä yn tart å fräz	ja, jag skulle vilja ha en jordgubbspaj
et moi, une crème brûlée	ä måa yn kräm brylee	och jag, en brylépudding
l'addition, s'il vous plaît	laddisjiåå s'ill vo plä	notan tack
merci beaucoup	märsi båko	tack så mycket
bonne soirée	bånn såaree	ha en trevlig kväll
merci pareillement	märsi paräjji maaaa	tack detsamma
au revoir	å röv åar	hej då

LES COUPES DE GLACES ARTISANALES DU COMPTOIR



Soleil d'été 8€

glace stracciatella, sorbet myrtille, glace mascarpone, crème de myrtille, coulis d'abricot, fruits frais, chantilly aux fruits rouges.

Gourmandise 7€

glace pâte à tartiner, glace vanille, glace noisette, gelée de fruits rouges, chantilly au Nutella, fruits secs grillés, framboises fraîches, nougatine.

Boules de feu 7.50€

coulis d'abricot, glace vanille, biscuits punchés abricots flambés au Cointreau, amandes grillés, décor caramel.

Plein Champs 7€

Sorbet abricots, framboise, pêche d vignes, pulpe de pêche, fraise, groseilles, abricots, chantilly, fruits rouges, fruits sec grillés.

Coupe du Comptoir 6.50€

Dépend de l'humeur du chef.

Glace au choix

parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, stracciatella, myrtille, mascarpone, pâte à tartiner, noisette, sorbet abricot, framboise, pêche de vigne, servie avec fruits frais et chantilly maison.



Terroir d'Auvergne

2 Salles à votre disposition pour déjeuner sur place

PIZZA LOULOU



Terroir de Corse

Préparation artisanale - Ouvert toute l'année

«Le spécialiste de la pizza depuis 1995»

LIVRAISON

CARTE DE FIDÉLITÉ

agostini.claudine@orange.fr • <http://lesauvergnates.free.fr>

PIZZAS traditionnelles

	Ø 26	Ø 33
Fromage tomate, mozza, emmental râpé, olives	6,50 €	9,00 €
Marguerite tomate, jambon blanc, mozza, emmental râpé, olives	7,20 €	9,90 €
Reine tomate, jambon blanc, champignons frais, mozza, emmental râpé	7,70 €	11,70 €
Pêcheur tomate, crème fraîche, oignons confits, thon, saumon fumé, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Auvergnate tomate, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Anchois persillade tomate, anchois, persillade, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Campagnarde tomate, crème fraîche, poitrine fumée au bois de hêtre, oignons confits, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Fanny tomate, steak haché, mozza, emmental râpé, œuf	8,70 €	11,70 €
Loulou tomate, crème fraîche, steak haché, Bleu d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
6 fromages tomate, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, chèvre, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
La chef tomate, thon, câpres, oignons confits, persillade, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Montagnarde tomate, jambon blanc, chèvre, Bleu d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Chorizo tomate, chorizo, mozza, emmental râpé	8,20 €	11,70 €
M. Seguin tomate, jambon blanc, fromage de chèvre, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Forestière tomate, crème, champignons de Paris frais, mozza, emmental râpé	7,70 €	11,70 €
Paysanne tomate, poitrine fumée, chèvre, Bleu d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Buffalo tomate, steak haché, mozza, emmental râpé, persillade	8,70 €	11,70 €
Kébab crème fraîche, lamelles de kébab grillées, sauce blanche, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Cabricou crème fraîche, fromage de chèvre, miel doux d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
La Cocotte crème fraîche, bacon, œuf, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
La Végétarienne vous la composez vous même avec nos garnitures légumes	8,70 €	11,70 €
La Lilou crème fraîche, pommes de terre vapeur, jambon de pays, Bleu d'Auvergne, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
La Bougnate crème fraîche, Saint-Nectaire, Jambon de pays, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €
Truffadette crème fraîche, pomme de terre vapeur, poitrine fumée au bois de hêtre ou jambon de pays, ou steak haché, mozza, emmental râpé, Saint-Nectaire	8,70 €	11,70 €
La Bourboulienne crème fraîche, pomme de terre vapeur, jambon de pays, oignons confits, mozza, emmental râpé	8,70 €	11,70 €

PIZZAS Florentines (toutes nos pizzas sont disponibles en base crème fraîche)

Possibilité de faire en Calzone toutes nos pizzas

Persillade sur toutes nos pizzas à la demande

Paninis de 4 à 5 €

VENEZ DÉCOUVRIR UN LARGE CHOIX ! SALÉS OU SUCRÉS, DU PANINI AUVERGNAT AU PANINI COMPOSÉ AVEC LES INGRÉDIENTS DE LA CARTE.

22, place de la Victoire - 63150 La Bourboule (plein centre, face à la place du grand jet d'eau)

Tél. : 04 73 65 54 14 - Tél. : 06 07 15 75 77