LA TABLE DE Vailhac

Auberge paysanne

Accueil chaleureux par Marie-Claire et David, paysans
Cuisine entièrement fait maison à partir des produits de notre ferme bio* :
légumes, volailles, agneau, fruits, miel et aromates... !

* certification AB FR-bio-10

Ouverture sur réservation au 04 71 74 02 38 :

- du samedi au dimanche
- en semaine : groupes

Menu du jour

- une entrée
- un plat à base de poulet
- un dessert
- pain au levain maison

} 17 €

- compléter votre entrée avec une **terrine de volaille maison** : + 2,50 €
- plus d'originalité avec du **canard, de l'oie ou de l'agneau** * : + 3 €
- un **assortiment de desserts** : + 2,50 €
- envie de fromage : + 3 €

Enfants : - moins de 10 ans : 10 €
- espace jeux intérieur et extérieur

Possibilité de repas spéciaux (végétarien, sans lactose, sans gluten...) *

* à préciser à la réservation

Paiement uniquement par chèque ou espèces : merci !

Le service est compris dans tous nos tarifs.

Nos fournisseurs - producteurs

Produit	Origine géographique	Producteur
Bières	Saugues (43) Blesle (43)	Ferme du Margaric Brasserie de l'Alagnon
Vins Vins du Bugey Clairette de Die	Cantal ou Puy-de-Dôme AOP Bergerac Vin du Gard sans sulfites 01 St Sorlin en Bugey 26 Ste Croix	Stephan Elzière - Molompize (15) Château du Grand Roc (à foire bio Langeac) Jean-C Pellegrin Achard Vincent
Lait Fromages de vache	Rilhac 43 Siaugues Ste Marie Cereyzet 43 St Christophe/D	Joël et Martine Clavel GAEC des Ampouans
Fromage de brebis	43 St Bérain	Ferme du petit berger
Fromages de chèvre	Le Bénéfice 43 St Autremoine	Nicolas Zaradzki
Farine semi-complète de blés anciens	43 St Christophe/Dolaizon	GAEC des primevères
Bois de chauffage et BRF	Le Jarisson 43300 St Arcon d'Allier	Lionel Rocher
Canetons, oisons et poussins à 1 jour	Bleu 43 Polignac	GAEC la Souleïe
Céréales pour volailles	Haute-Loire ou environs	Cizeron ('42) Paysans locaux
Huiles	St Haon	

Les bouteilles entamées peuvent être emportées.
Le service est compris dans tous nos tarifs.

LA TAULA DE Valhac

Nos boissons « maison »

Vin apéritif maison	6cl	3,50 €
Sirop maison	25 cl	1 € 50
Limonade, jus de tomate, pomme	25 cl	2 € 50
Kir au cassis maison	15 cl	3 €
Infusion (sureau, camomille, tilleul, mélisse, verveine, menthe....)		1,50 €

Autres boissons

Café (ou décaféiné)	1,20 €
Thé vert	1,50 €

Eau minérale naturelle pétillante source Parot 1l 3 €

Bières bios de Haute-Loire

« La damoiselle » (Brasserie de l'Allagnon à Blesle) 33cl	3,50 €
« La gabale » (Ferme du Margaric – Saugues) 33 cl	3,50 €

Le service est compris dans tous nos tarifs.

Les vins que nous aimons....

Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique.

Vins rouges

Château du Grand Roc (AOC Bergerac)	17, 10 € la bouteille de 0,75 l
Château du Grand Roc	7 € le pichet de 0,5 l
Château du Grand Roc	2,50 € le verre 20 cl
Badoulin Améthyste (vin de pays du Puy-de-Dôme)	23,00 € la bouteille de 0,75 l
Palhàs (Massiac)	26 € la bouteille de 0,75 l

Vins blancs

Le Blanc de Noir du Grand Roc (AOC Bergerac)	17, 10 € la bouteille de 0,75 l
Vin blanc du Gard	7 € le pichet de 0,5 l
(sans sulfites suivant approvisionnement)	2,50 € le verre 20 cl

Vin rosé

Château du Grand Roc (AOC Bergerac)	7 € le pichet de 0,5 l
	2,50 € le verre 20 cl
Château du Grand Roc « Perle de rosée »	17, 10€ la bouteille de 0,75 l

Vins mousseux

Bouteilles de 0,75 l :	Vin mousseux du Bugey	19 €
	Clairette de Die	19 €

Les bouteilles entamées peuvent être emportées.
Le service est compris dans tous nos tarifs.