

## INVERNO - PRIMAVERA 2024-2025



“Un giorno senza jazz è un giorno senza sole...”  
“Una notte senza jazz è una notte senza luna...”

### Da 20 anni LE PUY DE LA LUNE vi accoglie per...

Bevi qualcosa... Riempi un po' i morsi della fame dalle 18:00.  
Cena anticipata ... dalle 19:00...  
Un concerto alle 21:30 ...

### Cena tardi

... su prenotazione

PREZZO NETTO/SERVIZIO INCLUSO



Scansiona il codice QR per accedere alle carte multilingue  
Scansiona il QR-code per accedere al menu multilingue



Gentili Clienti, vorremmo essere perfetti, ma... Ahimè!...  
Convincetevi lo stesso che la ricerca della **vostra soddisfazione** è il nostro **primo obiettivo**.

- Un **cliente soddisfatto** ci fa calorosi complimenti.
- Un **cliente insoddisfatto** non dice nulla e talvolta esprime la sua insoddisfazione su Google o su altri siti...

Un suggerimento, **invertire i due atteggiamenti** :

- Se non sei soddisfatto, diccelo così potremo **correggere subito i nostri errori** .
- Se sei soddisfatto, **dillo a chi ti circonda** e perché no su Google o altri siti.

Senza di te, non siamo niente!

**Daniel Roblet** - puydelalune@gmail.com  
Risponderò personalmente a tutti i tuoi messaggi.



TUTTI I NOSTRI PIATTI E DOLCI  
SONO "FATTI IN CASA"  
OVVERO PRODOTTO IN LOCO DA  
PRODOTTI GREZZI

+ Per il vostro piacere lavoriamo principalmente con PRODOTTI FRESCI.  
Potrebbe essere necessaria UNA PICCOLA ATTESA. Grazie per la comprensione.

+ Per le nostre FRITTURE FATTE IN CASA utilizziamo il grasso di manzo.

- + VEGETARIANI: non esitate a chiederci informazioni sulle nostre opzioni per piatti adatti.
- + Rispettosi della vostra salute, abbiamo a vostra disposizione l'elenco dei prodotti allergeni contenuti nei nostri piatti e dessert.





Nel seminterrato del Puy de la Lune si trova... il CAVEAU DE LA MICHODIÈRE, una sala da spettacolo calda e accogliente con una cinquantina di posti, dove viene proposto un programma abbondante e vario. Dal martedì al sabato si susseguono gruppi jazz, blues, rock, pop, folk, soul e canzone; Improvvisazione teatrale e spettacoli per bambini.

Prenotazione online fortemente consigliata.  
Riduzione per gli under 25.

(Domenica sera ritorno al piano bar per concerti aperitivo).  
Consumazione obbligatoria + € 1,50 per i musicisti



Contatto: Gyaltsen - [lecaveaudelamichodiere@gmail.com](mailto:lecaveaudelamichodiere@gmail.com)  
Sito web: <https://www.lecaveaudelamichodiere.com>  
Facebook: Caveau de la Michodière  
Instagram: Caveau de la Michodière

## ANTIPASTI SNACK

SALSICCIA INTERA SECCA (Fuet spagnolo)	€ 8,50
MEZZA SALSICCIA SECCA (Fuet Espagnol)	€ 4,50
RILLETTES DI SALMONE E TOAST	€ 4,80
TAPENADE E I SUOI TOAST	€ 3,80
TAVOLA DOLCE CANTAL	€ 4,70
CHORIZO INTERO	€ 8,50
MEZZO CHORIZO	€ 4,50
LA SCHEDA SNACK COMPLETA (dettaglio sopra)	€ 19,80
COSCE DI RANA PREZZEMOLO x 6	€ 18,00
TERRINA FATTA IN CASA	€ 8,00
PENSIONE MISTA (Salumi & Formaggi dell'Alvernia)	
PER 2 - (happy hour €12)	€ 14,50
PER 4 - (happy hour €22)	€ 25,00
PIATTO FRITTE E MAIONESE Modello grande	€ 5,90
PIATTO FRITTE E MAIONESE Modello piccolo	€ 3,40

PUOI MENÙ

€ 27,70

# PIATTO

TRUFFA

oppure PESCE DEL GIORNO e il suo accompagnamento

# DOLCE

da scegliere dal **Menù dei Dessert**

o nelle **coppe gelato**.

Supplemento di € 1,50 su: "Tè e Tazze Gourmet  
Anne, Lisa, Lou, Shirley, Terez,  
Profiteroles »

PER I TITOUNET (sotto i 10 anni)

€ 11,20

# PIATTO + Gelato 1 pallina + Succo di frutta o soda

BISTECCA MACINATA Patatine fritte

oppure FILETTI DI POLLO Patatine fritte

o **MINI TRUFFADE**



# IL PREFERITO DEI NOSTRI CLIENTI

## LA TRUFFA

TRUFFADE (PATATE E CANTAL DOLCE) Prosciutto dell'Alvernia e insalata verde	€ 20,80
TRUFFADE GRANDE APPETITO Prosciutto dell'Alvernia e insalata verde	€ 24,90
TRUFFADE SENZA PROSCIUTTO Insalata verde	15,50€
TRUFFADE GRANDE APPETITO SENZA PROSCIUTTO Insalata verde	18,90€

### STORIA DEL TRUFFATO

La truffade è un piatto originario dell'Alvernia e più precisamente delle montagne del Cantal.

Questo piatto a base di patate e Cantal o Salers (ed eventualmente la toma di questi formaggi) si serve con un'insalata verde. Spesso è accompagnato da un prosciutto crudo.

“Truffade” è la grafia francesizzata della parola occitana truffada [tʁyfɔdɔ]1. La radice del termine è trufa o truffa o anche truffet che in francese dà tartufo, che significa “patata”, “patata” in occitano dell'Alvernia.

Quando gli spagnoli introdussero le prime patate in Italia nel XVI secolo, anche i dialetti dell'Italia settentrionale vicini alla langue d'oc scelsero nomi vicini a taratoufli o tartufoli (“piccoli tartufi”, diminutivi di “tartufo”). tartufo), per la loro somiglianza con il tartufo bianco detto anche tartufo bianco d'Alba o tartufo piemontese (un fungo di cui tutti hanno sentito parlare).

Fonte:Wikipedia.

## TRUFFA AMICA



PROSCIUTTO D'AUVERGNA  
E INSALATA VERDE  
DA 4 PERSONE € 19,80 A PARTE



SERVITO IN COCOTTE!

## ANTIPASTI E INSALATE

SALMONE GRAVELAX Toast - Insalata Verde - Panna Condita - Lime	€ 17,50
FOIE GRAS Con Toast e Condimenti	€ 18,80
INSALATA AUVERGNATA Insalata Verde - Fourme d'Ambert - Cantal Doux Tuile - Prosciutto Prosciutto Auvergne - Patate - Pomodoro	€ 16,50
CAPRA CROCCANTE Foglia di Brik - Letame di capra - Miele - Insalata verde	€ 9,50
TERRINA FATTA IN CASA	€ 8,00
PUNTI Maiale, Prugne, Foglie Di Bietola, Uova, Latte Farina, Lievito	€ 8,40

## CARNI

COSCE D'ANATRA CONFITATE Patatine Fritte - Insalata Verde	€ 18,90
FRICASSÉA DI POLLAME CON PANNA (Aglio - Prezzemolo) Patatine Fritte - Insalata Verde	€ 19,90
RIB EYE - 250gr - Aubrac, Salers, Charolais Patatine Fritte - Insalata Verde	€ 25,00
FILETTO DI LATTE - 350gr Patatine Fritte - Insalata Verde	€ 35,00
ANDOUILLETTE ALLA GRIGLIA AAAAA Real Andouillette de Troyes - Patatine fritte - Insalata verde (Associazione amichevole degli autentici amanti dell'Andouillette)	€ 20,60
SALSE a scelta: CON BLEU D'Auvergne – CON PEPE	€ 2,50
TARTARE - preparato - uovo biologico Patatine Fritte - Insalata Verde	€ 21,80
TESTA DI VITELLO CON SALSA ALLA GRIBICHE E Le Sue Verdure	€ 23,20
PIEDE DI MAIALE ALLA BIRRA (Attendere 20 minuti) Patatine fritte	€ 22,80
SUPPORTO TRUFFADE IN SOSTITUZIONE DEL SUPPORTO PREVISTO	€ 3,20

## PESCE, CROSTACEI

COSCE DI RANA (Da congelate) Aglio e prezzemolo - Patatine fritte	€ 25,90
PESCE DEL GIORNO e il suo accompagnamento	€ 23,50

## SPECIALITÀ

## HAMBURGER CLASSICO

Manzo Macinato Minuto - Pomodoro Schiacciato E Cipolla Cotta -  
Fourme d'Ambert - Pane del fornaio - Patatine fritte - Insalata verde

€ 19,70

## HAMBURGER DI FATTORIA

Filetto di pollo marinato al curry, letame di capra, polpa di pomodoro  
- Cipolla cotta - Miele - Senape all'antica - Pane del fornaio - Patatine fritte -  
Insalata verde

€ 19,70

## PIATTO DI SCOPERTA

Pounti - Terrina - Prosciutto d'Auvergne - Salsiccia - St Nectaire -  
Fourme d'Ambert - Stampo di Truffade - Insalata verde

€ 22,50

## PERCHÉ ABBIAMO OTTENUTO IL TITOLO DI MAESTRO RISTORANTE?

**Perché aderiamo all'etica e ai principi di questa comunità di ristoratori.**

Creato nel 2007 su iniziativa del Ministero delle PMI, del Commercio e dell'Artigianato, il titolo di Maître Restaurateur è l'unico titolo rilasciato dallo Stato per la ristorazione francese.

Questa etichetta, sancita dalla Legge sul Consumo, si basa su un disciplinare che coniuga professionalità e qualificazione dello Chef, tracciabilità e stagionalità dei prodotti.

Il titolo conta oggi quasi 3.300 ristoratori sparsi nella Francia metropolitana e nei dipartimenti d'oltremare e premia le strutture di eccellenza, dalle locande ai ristoranti gourmet; Tutti garantiscono una cucina autentica.

Non appena viene presentata la richiesta, viene effettuato un audit nello stabilimento. Si basa sui 3 aspetti della ristorazione: la cucina, la sala, il servizio. Dopo la convalida, il titolo viene concesso dal Prefetto per un periodo di 4 anni, rinnovabile.

***Questo titolo onora tutto lo staff di PUY DE LA LUNE che da 20 anni si impegna ogni giorno per dare felicità ai propri clienti.***



## FORMAGGI

FORMAGGI DELL'AUVERGNA  
Saint Nectaire - Cantal Doux - Fourme d'Ambert

€ 8,00



Bontrattuali

## DOLCI FATTI IN CASA

ANANAS NATURALE FRESCO

€ 6,90

CAFFÈ GOURMET

€ 8,40

CRÈME BRULÉE CON ZEST DI LIME

€ 7,80

GELATO CROCCANTE AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E VANIGLIA

Biscotto Di Riso Soffiato Al Choco Nocciola - Ganache - Gelato Alla Vaniglia

€ 8,40

PROFITEROLLES (3 cavoli)

9,40 €

SOUFFLÉ GELATO con GET 27, SALSA AL CIOCCOLATO

8,20 €

TÈ GOURMET

9,80 €

TORRONE GELATO

8,50 €

TARTE TATIN e la sua pallina di gelato alla vaniglia

€ 8,30

## COPPE GELATO (3 SFERE)

DEE DEE BRIDGEWATER 1 b. Rum Uvetta - 1 b.

€ 7,80

Cioccolato - 1 b. Albicocca - Uva macerata - Mandorle e nocciole tostate STACEY KENT 1 b. Albicocca - 1 cucchiaino. Caramello al Sale di Guérande - 1 b. Vaniglia -

€ 7,80

Salsa Cioccolata Calda Fatta In Casa ANNE SILA 2 b. Caramello salato di Guérande -1 b. Cocco - 2 cl Bailey's - Chantilly Maison

CYRILLE AIMÉE 2 b.

€ 9,20

Cioccolato - 1 b. Vaniglia - Gocce di cioccolato - Salsa al caramello LISA EKDAHL 3 b. Lime - 2 cl Vodka Poliakov LOU

TAVANO 1 b. Pesca di vite - 1 b.

€ 7,80

Albicocca - 1 cucchiaino. Passione - Chantilly fatta in casa - coulis di frutti rossi SARAH

VAUGHAN 1b. Marrone - 1b.

€ 9,20

Vaniglia - 1b. Guérande Caramello Sale - Crema Di

Castagne SHIRLEY HORN

€ 9,20

1b. Vaniglia - 1 cucchiaino. Rum-Uva -1 b. Cocco - 2 cl Rum Bianco delle Antille - Maison Chantilly TEREZ MONTCALM 3 b.

Vaniglia - Salsa Cioccolata Calda Fatta

€ 7,80

In Casa - Chantilly Fatta In Casa

€ 9,20

€ 9,20

SUPPLEMENTO CHANTILLY

€ 1,50

## GELATO (GUSTI A SCELTA)

Albicocca, Ribes Nero, Caffè, Caramello al Sale di Guérande, Cioccolato, Lime, Fragola, Castagna, Noci

Cocco, Passione, Pesca Vigna, Uva-Rum, Vaniglia

GELATO O SORBETTO 3 PALLINE

€ 7,50

GELATO O SORBETTO 2 PALLINE

€ 5,20

Gelati e sorbetti artigianali realizzati da "GLACES DES ALPES"