

INVIERNO - PRIMAVERA 2024 - 2025



“Un día sin jazz es un día sin sol... »

“Una noche sin jazz es una noche sin luna... »

Desde hace 20 años LE PUY DE LA LUNE

le da la bienvenida para...

Tomar una copa... Saciar un poco el hambre a partir de las 6 p.m.

Cena temprana

... a partir de las 19 h...

Un concierto a las 21.30 horas. ...

cena tardía ... por reserva

PRECIO NETO / SERVICIO INCLUIDO



Escanee el código QR para acceder a tarjetas multilingües

Escanee el código QR para acceder al menú multilingüe



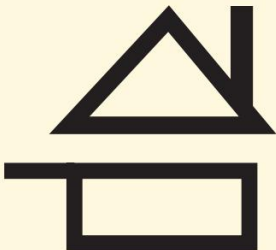
Queridos clientes, nos gustaría ser perfectos, pero... ¡Ay!...
Convéncense de todos modos de que la búsqueda
de **su satisfacción** es nuestro **primer objetivo**.

- Un **cliente satisfecho** nos felicita calurosamente.
- Un **cliente insatisfecho** no dice nada y a veces expresa su insatisfacción en Google o en otros sitios...

Una sugerencia, **invierta las dos actitudes** : -
Si no está satisfecho, díganoslo para que podamos **corregir nuestros errores** inmediatamente.
- Si estás satisfecho, **díselo a quienes te rodean** y, por qué no, en Google u otros sitios.

¡Sin ti no somos nada!

Daniel Roblet - puydelalune@gmail.com
Responderé personalmente a todos vuestros mensajes.



TODOS NUESTROS PLATOS Y POSTRES
SON "CASEROS"
ES DECIR PRODUCIDO IN SITU A PARTIR
DE PRODUCTOS CRUDOS

+ Para tu placer, trabajamos principalmente con PRODUCTOS FRESCOS.
Es posible que sea necesario ESPERAR UN POCO. Gracias por su comprensión.

- + Para nuestras PATATAS FRITAS CASERAS utilizamos grasa de res.
- + VEGETARIANOS: No dudes en consultarnos por nuestras opciones de platos adecuados.
- + Respetuosos con tu salud, tenemos a tu disposición el listado de productos alérgenos contenidos en nuestros platos y postres.





En los sótanos del Puy de la Lune se encuentra...
la CAVEAU DE LA MICHODIÈRE, una sala de espectáculos cálida
y acogedora con unas cincuenta plazas, donde se ofrece un
programa abundante y variado.

De martes a sábado se suceden grupos de jazz, blues, rock,
pop, folk, soul y canción; Improvisación teatral y espectáculos para
niños.

Se recomienda encarecidamente reservar online.
Reducción para menores de 25 años.

(El domingo por la noche, regreso al nivel del bar para conciertos de aperitivo).
Consumo obligatorio + 1,50€ para músicos



Contacto: Gyaltzen - lecaveaudelamichodiere@gmail.com
Sitio web: <https://www.lecaveaudelamichodiere.com>
Facebook: Cueva de la Michodière
Instagram: Caveau de la Michodière

APERITIVOS BOCADILLOS

CHORIZO ENTERO (Fuet Español)	8,50 €
SALCHICHA MEDIA SECA (Fuet Español)	4,50€
RILLETES Y TOSTADAS DE SALMÓN	4,80€
TAPENADE Y SUS TOSTADAS	3,80€
TABLA DULCE CANTAL	4,70€
CHORIZO ENTERO	8,50 €
MEDIO CHORIZO	4,50€
LA TABLA DE SNACK COMPLETA (detalle arriba)	19,80€
ANTAS DE RANA AL PEREJIL x 6	18,00 €
TERRINA CASERA	8,00 €
JUNTA MIXTA (Embutidos y Quesos de Auvernia)	
PARA 2 - (hora feliz 12€)	14,50 €
PARA 4 - (hora feliz 22€)	25,00€
PLATO DE PATATAS FRITAS Y MAYONESA Modelo grande	5,90€
PLATO DE PATATAS FRITAS Y MAYONESA Modelo pequeño	3,40€

MENÚ PUY

27,70€

DEPARTAMENTO

TRUFADA

o PESCADO DEL DÍA y su acompañamiento

POSTRE

a elegir del **Menú de Postres**

o en **helados**.

Suplemento de 1,50€ en: "Té y Tazas Gourmet
Anne, Lisa, Lou, Shirley, Terez,
Profiteroles »

PARA TITOUNETS (menores de 10 años)

11,20 €

PLATO + Helado 1 cucharada + Jugo de fruta o refresco

Papas fritas molidas

o FILETES DE POLLO Papas Fritas

o MINI TRUFADA



LA TRUFA

TRUFADA (PATATAS Y CANTAL DULCE) Jamón de Auvernia y ensalada verde	20,80€
TRUFADA GRAN APETITO Jamón de Auvernia y ensalada verde	24,90 €
TRUFADA SIN JAMÓN Ensalada verde	15,50€
GRAN APÉTIT DE TRUFA SIN JAMÓN Ensalada verde	18,90€

HISTORIA DE LA TRUFA

La trufa es un plato originario de Auvernia y más concretamente de las montañas del Cantal.

Este plato elaborado con patatas y Cantal o Salers (y posiblemente Tomme de estos quesos) se sirve con una ensalada verde. Suele ir acompañado de un jamón de granja.

“Truffade” es una ortografía afrancesada de la palabra occitana trufada [tʁyf d]. La raíz del término es trufa o trufila o incluso truffét que en francés da trufa, que significa “patata”, “patata” en occitano de Auvernia.

Cuando los españoles introdujeron las primeras patatas en Italia en el siglo XVI, los dialectos del norte de Italia cercanos a la lengua de oc también eligieron nombres cercanos a taratoufli o tartufoli (“pequeñas trufas”, diminutivos de “tartufo”). trufa”), por su parecido con la trufa blanca también llamada trufa blanca de Alba o trufa de Piemonte (una seta de la que todo el mundo ha oído hablar).

Fuente: Wikipedia.

TRUFADA AMISTOSA



JAMÓN DE AUVERNIA
Y ENSALADA VERDE
A PARTIR DE 4 PERSONAS
19,80€ POR PARTE



¡SERVIDO EN COCOTTE!

ENTRANTES Y ENSALADAS

SALMÓN GRAVELAX Tostadas - Ensalada Verde - Crema Sazonada - Lima	17,50 €
FOIE GRAS Con Tostadas y Condimentos	18,80€
ENSALADA AUVERGNADA Ensalada Verde - Fourme d'Ambert - Cantal Doux Tuile - Jamón Chiffonade Au-vergne - Patatas - Tomate	16,50 €
CABRA CRUJIENTE DE CABRA Hoja de brik - Estiércol de cabra - Miel - Ensalada verde	9,50 €
TERRINA CASERA	8,00 €
POUNTI Cerdo, Ciruelas Pasas, Hojas De Acelga, Huevos, Leche harina, levadura	8,40€

CARNES

PATAS DE PATO CONFITADAS Papas Fritas - Ensalada Verde	18,90€
FRICASSÉE DE AVES CON CREMA (Ajo - Perejil) Papas Fritas - Ensalada Verde	19,90 €
OJO DE COSTILLA - 250gr - Aubrac, Salers, Charolais Papas Fritas - Ensalada Verde	25,00€
FILETE DE LECHE - 350gr Papas Fritas - Ensalada Verde	35,00 €
ANDOUILLETTE A LA PLANCHA AAAAA Real Andouillette de Troyes - Papas fritas - Ensalada verde (Asociación Amistosa de Auténticos Amantes de Andouillette)	20,60 €
SALSAS a elegir: CON AZUL DE AUVERNIA – CON PIMIENTA	2,50€
TARTAR - preparado - huevo ecológico Papas Fritas - Ensalada Verde	21,80€
CABEZA DE TERNERA CON SALSA GRIBICHE Y sus verduras	23,20€
PATA DE CERDO A LA CERVEZA (Esperar 20 minutos) papas fritas	22,80€
APOYO DE TRUFFADE QUE SUSTITUYE EL APOYO PLANIFICADO	3,20 €

PESCADOS, CRUSTÁCEOS

ANTAS DE RANA (De congeladas) Ajo y perejil - Papas fritas	25,90 €
PESCADO DEL DÍA & Su Acompañamiento	23,50 €

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA CLÁSICA

Minuto de Carne Picada - Tomate Triturado y Cebolla Cocida -
Fourme d'Ambert - Pan de panadero - Papas fritas - Ensalada verde

19,70 €

HAMBURGUESA DE GRANJA

Filete De Pollo Marinado En Curry, Estiércol De Cabra, Tomate Triturado
- Cebolla cocida - Miel - Mostaza a la antigua - Pan de panadero - Papas fritas -
Ensalada verde

19,70 €

PLATO DE DESCUBRIMIENTO

Pounti - Terrina - Jamón de Auvernia - Salchicha - St Nectaire -
Fourme d'Ambert - Ramekin de Trufada - Ensalada Verde

22,50 €

¿POR QUÉ OBTIENEMOS EL TÍTULO DE MAESTRO RESTAURANTE?

Porque nos adherimos a la ética y principios de esta comunidad de restauranteros.

Creado en 2007 por iniciativa del Ministerio de las PYME, del Comercio y de la Artesanía, el título de Maître Restaurateur es el único título expedido por el Estado para la restauración francesa.

Esta etiqueta, consagrada en la Ley del Consumidor, se basa en especificaciones que combinan la profesionalidad y cualificación del Chef, la trazabilidad y la estacionalidad de los productos.

El título cuenta actualmente con cerca de 3.300 restauradores repartidos por la Francia continental y los departamentos de ultramar y premia los establecimientos de excelencia, desde las posadas hasta los restaurantes gourmet; Todos garantizan una cocina auténtica.

Una auditoría se lleva a cabo en el establecimiento tan pronto como se realiza la solicitud. Se basa en los 3 aspectos del catering: la cocina, la sala, el servicio. Después de la validación, el título es concedido por el Prefecto por un período de 4 años, renovable.

Este título honra a todo el personal de PUY DE LA LUNE que se esfuerza cada día desde hace 20 años por dar felicidad a sus clientes.



QUESOS

QUESOS DE AUVERNIA

Saint Nectaire - Cantal Doux - Fourme d'Ambert

8,00 €



Bambachuales

POSTRES CASEROS

PIÑA FRESCA NATURAL

6,90 €

CAFÉ GOURMET

8,40 €

CRÈME BRULÉE CON ZEST DE LIMA

7,80 €

HELADO CRUJIENTE DE CHOCO, AVELLANAS Y VAINILLA

Galleta de Arroz Inflado con Choco y Avellanas - Ganache - Helado de Vainilla

8,40€

PROFITEROLLES (3 coles)

9,40 €

SOUFFLÉ CONGELADO con GET 27, SALSAS DE CHOCOLATE

8,20 €

TÉ GOURMET

9,80 €

TURRÓN HELADO

8,50 €

TARTE TATIN y su bola de helado de vainilla

8,30 €

COPAS DE HELADO (3 BOLAS)

DEE DEE BRIDGEWATER 1 b. Ron con pasas - 1

7,80€

b. Chocolate - 1 b. Albaricoque - Uvas maceradas - Almendras y avellanas tostadas STACEY KENT 1 b. Albaricoque - 1 cucharada. Caramelo con Sal de

7,80€

Guérande - 1 b. Vainilla - Salsa Casera de Chocolate Caliente ANNE SILA 2 b. Caramelo salado de Guérande -1 b. Coco - 2 cl Bailey's - Chantilly

9,20 €

Maison CYRILLE AIMÉE 2 b. Chocolate - 1 b. Vainilla - Chips de Chocolate - Salsa de Caramelo LISA EKDAHL 3 b. Lima - 2 cl Vodka Poliakov LOU

7,80€

TAVANO 1 b. Melocotón de vid - 1 b. Albaricoque - 1 cucharada. Pasión - Chantilly casero - coulis de frutos rojos

9,20 €

SARAH VAUGHAN 1b. Marrón - 1b. Vainilla - 1b.

9,20 €

Caramelo de sal de

Guérande - Crema de castañas SHIRLEY HORN 1b. Vainilla - 1 b. Ron-Uva -1 b. Coco - 2 cl Ron blanco antillano - Maison Chantilly TEREZ MONTCALM

7,80€

3 b. Vainilla - Salsa De Chocolate Caliente Casera - Chantilly Casera

9,20 €

9,20 €

SUPLEMENTO CHANTILLY

1,50€

HELADO (SABORES A TU ELECCIÓN)

Albaricoque, Grosella Negra, Café, Caramelo con Sal de Guérande, Chocolate, Lima, Fresa, Castaña, Nueces

Coco, Pasión, Melocotón De Vid, Ron-Uva, Vainilla

HELADO O SORBETE 3 BOLAS

7,50 €

HELADO O SORBETE 2 BOLAS

5,20 €

Helados y sorbetes artesanales elaborados por "GLACES DES ALPES"