

ENTRÉES

Terrine d'Auvergne 11.00€
Terrine de Campagne d'Auvergne

Croustillants de Saint-Nectaire..... 13.00€
Saint-nectaire AOP entouré de feuille de brick, accompagnés de salade, noix, balsamique .

Notre Foie gras (maison)..... 14.50€
Accompagné de confiture de figues et pain grillé

Salade verte 4.00€

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette parfumée à l'huile de noix de l'huilerie de Blot l'Eglise

A partager

PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes 12.00€

4 personnes 22.00€

Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer



Menus

25.00€

Menu de la Grange

Plat+ Dessert (boissons non comprises)

Phonsounette

Accompagnée d'une saucisse au chou et de salade verte

Pompe aux Pommes

ou

Délice de Babette

33.00€

Menu Gourmand

Entrée + Plat+ Dessert
(boissons non comprises)

Croustillant de St-Nectaire

ou

Foie gras Maison
(supplément de 4€)

ou

Terrine d'Auvergne

Pièce de Boeuf

(200g) origine France, fleur de sel ,
accompagné de phonsounette.

Fondant de Loulou

ou

La Digestive

12.00€

Menu Grand Campagnard

Plat +Dessert (jusqu'à 12 ans)

sirop à l'eau

Phonsounette

Saucisse au chou

ou Jambon blanc

Coupe de Glace 2 Boules

ou

Pompe au Pommes



PLATS

Phonsounette..... 19.00€
PDT gratinées au Saint-Nectaire AOP accompagnées d'une saucisse au chou et de salade.

Fondue au Saint-Nectaire 19.50€
Poêlon de Saint-Nectaire, Assortiment de charcuteries d'Auvergne, pomme de terre,
et salade verte

Pièce de Bœuf 23.00€
(230g) origine France, fleur de sel, accompagné de Phonsounette.

Assiette Casse-croûte 15.50€
Assortiment de charcuteries d'Auvergne beurre, cornichons, Saint-Nectaire, Cantal,
Bleu d'Auvergne, salade verte.

SUPPLÉMENT PHONSOUNETTE...3€

SUPPLÉMENT DESSERT HORS MENUS ...2€

DOGGY BAG....4 €

Desserts

Assiette 3 fromages AOP 6.00€

Saint-Nectaire fermier AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Cantal entre deux fermier AOP.

Pompe aux pommes (maison) 7.00€

Pâte feuilletée garnie de pommes servie avec boule de glace et crème sucrée

Délice de Babette (maison) 7.00€

Mousse de fromage blanc servie avec coulis de Myrtilles

Fondant de Loulou (maison) 7.00€

Fondant mi-cuit au chocolat servi avec boule de glace et crème sucrée

Café gourmand d'Annie (maison).... 8.00€

Petit assortiment de nos desserts

La Digestive..... 8.00€

2 Boules Verveine, alcool de verveine

Coupe de Glace 2 boules 5.00€

Coupe de Glace 3 boules 6.00€

Parfums au choix: Chocolat, vanille, café, framboise, caramel beurre salé, menthe, pistache, fraise,
chocolat blanc, citron vert, myrtille, cassis, verveine.



ALLERGENES :

FRUITS A COQUES

LAIT LACTOSE

OEUFS

GLUTEN

ARACHIDE



Apéritifs

| | | |
|---|--------|--------------|
| L'apéritif d'Alphonse Vin aromatisé aux fruits de l'églantier 11.5° | (12cl) | 3.90€ |
| La Galipette Vin aromatisé à la fraise Mara des bois 11.5° | (12cl) | 3.90€ |
| Hypocras Rouge ou Blanc Boisson médiévale à base de vin, sucré au miel, eau de rose et épices 11.00° | (12cl) | 3.90€ |
| Kir Birlou Kir avec liqueur de pomme-châtaigne Birlou 11.00° | (12cl) | 3.90€ |
| Gentiane Sauvage Apéritif à base de racine de gentiane sauvage | (6cl) | 3.90€ |
| Ricard | (2cl) | 2.50€ |
| Muscato | (5cl) | 3.90€ |
| Kir Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Pêche ou Griotte | (12cl) | 3.90€ |
| Digestif | (4cl) | 6.00€ |

A partager

PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes **12.00€**

4 personnes **22.00€**

Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer

Bières

| | |
|--|--------------|
| Heineken pression(25cl) | 3.50€ |
| Panaché.....(25cl) | 3.20€ |
| Bière'lou.....(25cl) | 3.70€ |
| Durana.....(33cl) | 5.00€ |
| Blonde, Blanche, Ambrée | |
| Bière brassée en Auvergne (Le Mont-Dore) | |

Boissons

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Coca Cola.....(33cl) | 3.50€ |
| Orangina.....(25cl) | 3.50€ |
| Ice tea.....(25cl) | 3.50€ |
| Schweppes Agrum.....(25cl) | 3.50€ |
| Perrier.....(33cl) | 3.50€ |
| Jus de pomme artisanal.....(25cl) | 3.50€ |
| Diabolo.....(25cl) | 3.50€ |
| Sirop à l'eau.....(25cl) | 2.00€ |
| Eaux minérales VOLVIC.....(75cl) | 6.50€ |
| <u>Eaux gazeuses:</u> | |
| CHATELDON(75cl) | 6.50€ |
| SAN PELLEGRINO (100cl) | 6.50€ |

Boissons Chaudes

| | |
|------------------------------|--------------|
| Café(6cl) | 1.70€ |
| Café crème(12cl) | 1.80€ |
| Grand Café(12cl) | 2.50€ |
| Grand Café crème(12cl) | 2.70€ |
| Thé, Infusion(12cl) | 2.70€ |

Vins en pichet

A.O.P Côtes d'Auvergne

St-Pourçain Rouge ,Rosé ou Blanc Domaine Ray 13.5°

50 cl.. **9.00€**

25 cl.. **6.00€**

le verre 12.5 cl.. **3.50€**

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Vins

A.O.C Côtes d'Auvergne Rouge

Boudes Domaine Pélissier

Cuvée Prestige élevée en fût de chêne (75 cl) **22.00€**

Issue de vignes centenaires, disposées en terrasses est récoltée manuellement. Cet assemblage Gamay-Pinot noir est un vin d'exception aux tanins fins et boisés.

Les Fesses Rouges (75cl) **20.00€**
(50cl) **15.50€**

Cette cuvée produite sur le lieu-dit "Les Fesees" a su interpeller par son nom... Robe Grenat, fruité élégant, charnu et d'une jolie rondeur... Le vin idéal pour "fesse-toyer".

Domaine Heyraud I.G.P

Cuvée L'Étroit chemin 2022 (SYRAH) (75 cl) **24.00€**

Aussi étroit soit le chemin nombreux les châtiments infâmes, je suis le maître de mon destin, je suis le capitaine de mon âme.

I.G.P Puy-de-Dôme Rosé

Domaine Heyraud I.G.P

Cuvée les Galets 2022 (75cl) **21.00€**

Vin très minéral et fruité

A.O.P Puy-de-Dôme Rosé

Le Sentier des Suquets GAMAY (75cl) **20.00€**

A.O.C Côtes d'Auvergne Blanc

Boudes Domaine Pélissier

Les Fesses Blanches (75cl) **19.00€**

A.O.P Terrasse du Larzac Rouge

Château des Crès Ricards (75cl) **24.00€**

A.O.C Côtes du Rhône Rouge

Rasteau Domaine Chapoutier (75cl) **26.90€**

I.G.P Côtes de Gascogne Blanc

Jardin Secret Villa Dria (75cl) **22.00€**

Le verre (12.5cl) **6.00€**

CHAMPAGNE Nicolas Feuillatte 75cl **60.00€**

Déguster du vin **OUI**

Finir la bouteille **PEUT ETRE**

Repartir avec à la maison **SI JE VEUX**