

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**