

Auberge de Montagne

<< Aux 500 Diables >>



Isabelle et son équipe vous souhaitent  
un agréable moment

<< Course de Côte du Mont-Dore / Chambon Sur Lac >>



Course de Côte du Mont-Dore 1967

La course de côte du Mont-Dore a été créée en 1961 par le Docteur Yves Buriacombe



# = Apéritifs et Digestifs =

## =DE NOTRE RÉGION=

SALER	6cl	4.00€
KIR BIRLOU	12cl	4.00€
KIR PETILLANT BIRLOU	12cl	4.50€
MARC D'AUVERGNE	4cl	6.00€
VERVEINE VERT DU VELAY	4cl	6.00€

## =KIRS=

KIR	12cl	4.00€
<i>(VIN BLANC + CREME)</i>		
FRAMBOISE, CHÂTAIGNE, MYRTILLE, MÛRE, CASSIS		
KIR PETILLANT	12cl	4.50€
<i>(VIN BRUT PETILLANT) + CREME</i>		
FRAMBOISE, CHÂTAIGNE, MYRTILLE, MÛRE, CASSIS		
KIR ROYAL	12cl	8,00€
<i>(CHAMPAGNE + CREME)</i>		
FRAMBOISE, CHÂTAIGNE, MYRTILLE, MÛRE, CASSIS		

## = LES CLASSIQUES =

RICARD/51 MOMIE	2cl	2.50€
RICARD/51 ENTIER	4cl	4.00€
PORTO ROUGE OU BLANC	6cl	4.00€
MUSCAT / NOILLY PRAT / FERNET BRANCA	6cl	4.00€
MARTINI BLANC / ROUGE / EXTRADRY	6cl	4.00€
GET 27	6cl	6.00€
GRAND MARNIER	4cl	4.00€
COGNAC / POIRE / ARMAGNAC	4cl	6.00€

## =VODKA et GINS =

GIBSON	4cl	4,5€
BOMBAY SAPPHIRE	4cl	6€

## - WHISKYS -

CLAN CABELS	4cl	5.00€
JACK DANIELS	4cl	6.00€
GLENFIDDICH 12 ANS D'AGE	4cl	7.00€

## =RHUMS=

HAVANA 3 ANS	4cl	5.00€
BACARDI BLANC	4cl	5.00€
BACARDI OAKHEART	4cl	5.00€



# = Nos Boissons =

## = Bière =

=Bouteille=

BIÈRE AUVERGNATE  
DURANA 33cl 4.80€

(Blonde, Blanche, Ambrée)

=Pression=

### PELFORTH BLONDE

le BOC ou Galopin 15cl 2.20€

le Demi 25cl 3.50€

le Sérieux 50cl 6.80€

Picon Biere 25cl 4.20€

50cl 8.00€

Monaco (GRENADINE, LIMONADE, Bière) 25cl 3.50€

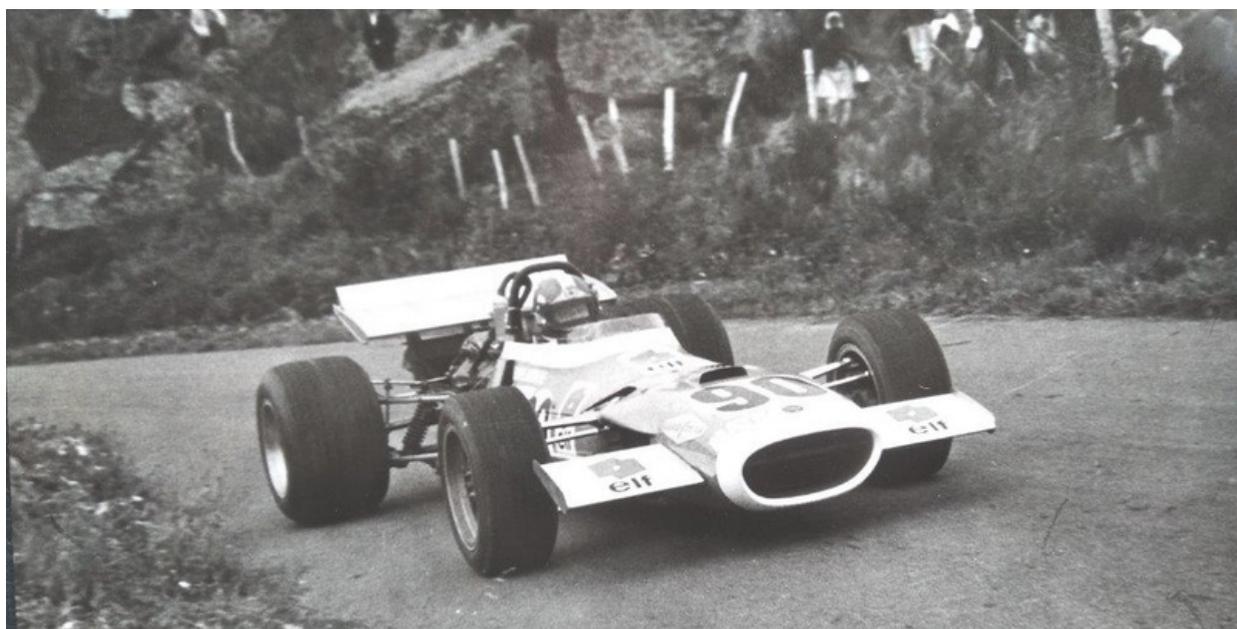
Panache (LIMONADE, BIÈRE) 50cl 6.80€

25cl 3.50€

Le Demi Sirop 50cl 6.80€

25cl 3.50€

50cl 6.80€



# = Nos Boissons =

## = Nos boissons fraîches =

### = EAU DE SOURCE =

VOLVIC 75cl 5.00€

### = EAU GAZEUSE =

CHATELDON 75cl 6.00€

### = SODAS =

COCA COLA-COCA ZERO-ICE TEA-  
ORANGINA-PERRIER..... 3.30€

PERRIER SIROP..... 3.30€

SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 3.30€

LIMONADE 25cl 2.50€

DIABOLO 25cl 2.90€

(SIROP, LIMONADE)

### = JUS DE FRUITS =

POMME - ANANAS - ABRICOT - 25CL 3.50€  
PAMPLEMOUSSE - ORANGE

### = SIROP A L'EAU =

MENTHE - GRENADINE - FRAISE - 25CL 2.20€

FRAMBOISE - CASSIS - MÛRE -  
CITRON VERT - PECHÉ - ORGEAT -  
CITRON ZEST

## = Nos boissons chaudes =

EXPRESSO / DECA 1.70€

DOUBLE EXPRESSO 3.70€

ALLONGÉ 1.90€

CAPPUCCINO 3.60€

CAFE CREME 3.60€

NOISETTE 1.90€

CHOCOLAT CHAUD 3.60€

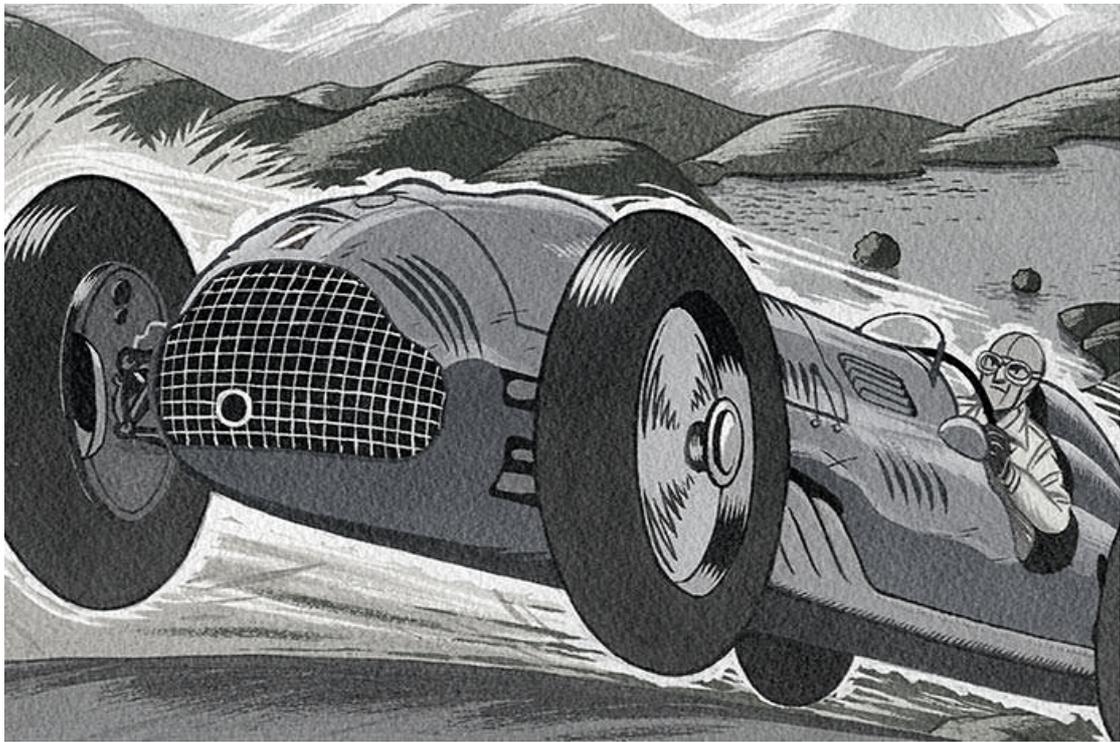
THÉS - 3.00€

(FRUITS ROUGES, THÉ NOIR, THÉ VERT, THÉ VERT  
MENTHE)

INFUSIONS- 3.00€

(VERVEINE, VERVEINE-MENTHE, TILLEUL, TILLEUL  
MENTHE, TISANE DE BERGEN)

# *Notre Carte*



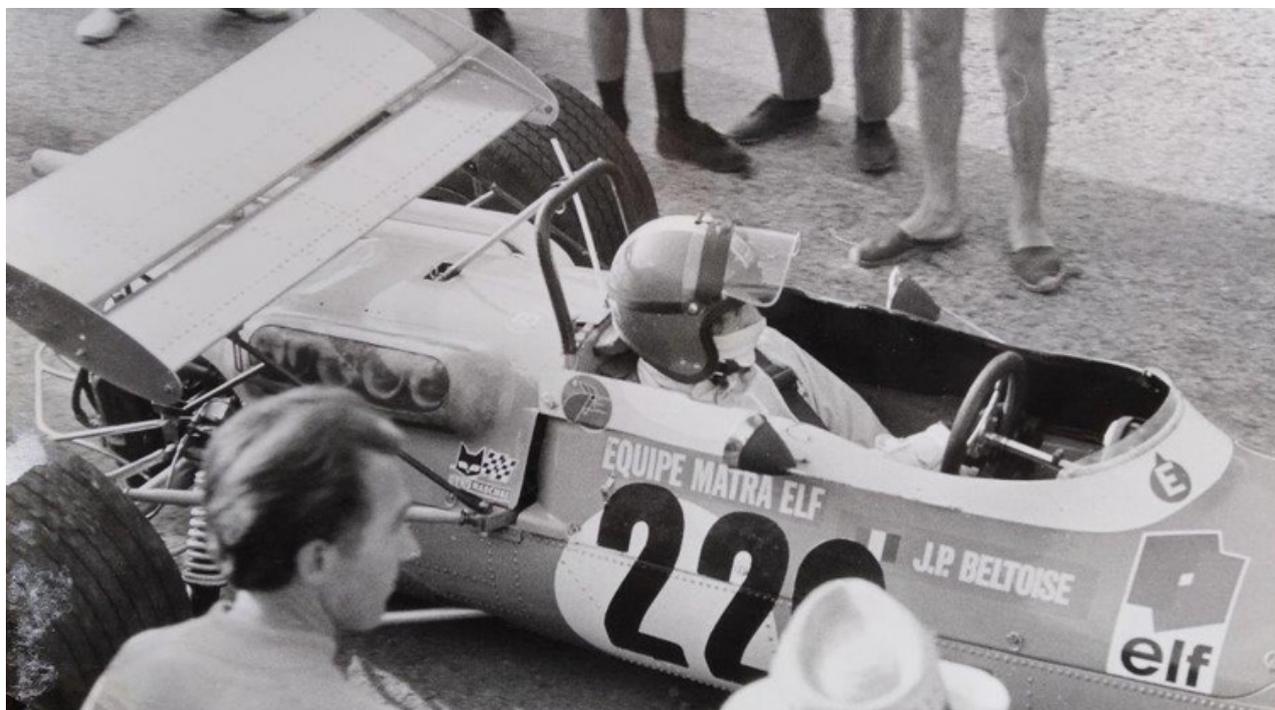
## *== Nos Entrées ==*

<i>Terrine maison —</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Salade de chèvre chaud —</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Gratin d'Aubergine —</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Pounti fait maison—</i>	<i>9,90 €</i>

## *== Nos Plats*

### *= Les spécialités Régionales =*

<i>Tripoux d'Auvergne (par 3) à la tomate —</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Truffade accompagnée de sa charcuterie —</i> <i>Servie à la poêle, pour 2 personnes minimum</i>	<i>19,50€</i>
<i>Demi Saint-Nectaire gratiné et ses pommes de terre —</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Aligot accompagnée d'une saucisse d'Auvergne —</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Coq au vin façon grand mère —</i>	<i>18,50 €</i>



= Nos Plats =  
= Nos poissons =

*Truite Fario, légumes de saison-*

18,00 €

= Nos Viandes =

*Cuisses de grenouilles en persillade (Sur réservation)-*

19,50 €

*Mignon de porc cuisson basse température-*

19,00 €

*Filet de Boeuf cuisson basse température, légumes de saison  
(Origine France)Charolaise*

26,00€

*Fondue Bourguignonne-  
(Charolaise FR — minimum pour 2pers)*

24,00€

*Côte de bœuf charolaise d'1kg200-  
(Charolaise FR — Uniquement sur réservation)*

39,50€/pers

# = Nos Fromages et Desserts =

## = Assiette de 3 fromages d'Auvergne =

Saint-Nectaire - Bleu la Mémé - Cantal	7,50€
Faisselle sucre	4,00€
Faisselle Myrtilles	5,90€

## = Desserts Maison =

Tiramisu maison, —	8,00€
Pompe aux pommes maison, — sauce caramel	7,50 €
Gâteaux mous au chocolat, — glace vanille	8,00 €
Dessert glacé des 500 Diables, — (Raisins et Grand-Marnier)	7,50 €



## = Nos Glaces Artisanales =

1 Boule	2 Boules	3 Boules
3,90€	6,00€	7,50€

Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Caramel beurre salé, Rhum-Raisin, Pistache, Verveine,  
Framboise, Myrtille, Cassis, Citron vert

Coupe Auvergnate  
Glace Verveine, Myrtilles et Verveine du Puy  
10.00€

Coupe Fraisière  
Glace Fraise et liqueur de Framboise  
10.00€

Coupe Colonel  
Glace Citron Vert - Vodka  
10.00€

*= Notre Menu Enfants =* 11€

*1 Sirop de Grenadine*

*Jambon blanc Purée maison*

*ou*

*Pizza Bambino*

*\*\*\*\*\**

*1 boule de glace*

*= Nos suggestions Italiennes =*

*Pizzas*

[Découvrez notre carte](#)

*Aubergines Parmigiana*

13,00€

*Lazagne maison*

13,00€

*Pâte à la Bolognaise*

13,00€

# *== Nos Pizzas ==*

## Pizza Rouge

*Napoli* 12,00€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Basilic, Huile d'olive vierge extra

*Firenze* 13,50€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Jambon blanc, Champignons, Origan

*Reggio Calabria* 15,00€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Venticina, Oignon rouge, Billes de Mozzarella, Origan

*Torino* 13,50€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Poivrons, Pommes de terre, Oignons

*Trapani* 14,50€  
Sauce Tomate, Fior di latte, thon, Oeufs durs, Petit Pois, Raisin secs

*Catania* 14,50€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Anchois, Olives, Oignon rouge, Capres, Origan

*Bambino* 9,00€  
Sauce Tomate, Fior di latte, Saucisse de Strasbourg, Frites

## Supplément:

Jambon cru, Speck, Thon, Oeufs durs, Jambon cuit, Copeaux parmesan, ..... 2,50€

Pommes de terres, Champignons, Oignons, Olives, Tomates cerises, Brocoli, Petit Pois, Rucola, Capres epinard frais 1,50€

Fior di latte ..... 2,50€

Mozzarella Bufala ..... 4,00€

Burrata ..... 4,00€

## Pizza Blanche

**Capri**  
Fior di latte, Saucisse, Brocoli, Poivre noir, Parmesan **14,50€**

**Venezia**  
Fior di latte, Gorgonzola, Provola fumé, Parmesan, Poivre  
noire, Creme fraîche **14,50€**  
Avec Mozzarella de Buffala ou Burrata (plus 4€)

**Parma**  
Fior di latte, Jambon cru, Roquette, Tomate cerise,  
Copeaux de parmesan, Balsamique **14,50€**  
Avec Mozzarella de Buffala ou Burrata (plus 4€)

**Pisa**  
Fior di latte, Speck, Pommes de terres ou four, Oignons rouge,  
Rosmarin **14,50€**  
Avec Mozzarella de Buffala ou Burrata (plus 4€)

**Milano**  
Fior di latte, Saucisse, Champignons en persillade **14,50€**

**Roma**  
Fior di latte, Légumes mélangés **13,50€**

**Calzone Sicilia**  
Primo sale siciliano, Jambon cuit, Olives noires, Tomates cerise, **15,00€**

**Calzone**  
Fior di latte, Epinard frais, Copeaux de parmesan Oeufs durs,  
Tomates cerise **15,00€**

**Pizza Italia** **15,50€**  
Chèvre, Speck, Noix, Miel

**Pizza - Les 500 Diables** **17,00€**  
Fior di latte, Cèpes, Epinard, Saucisse, Poivre noire

\*SPECK - Jambon d'Italie légèrement fumée, et aux herbes herbes

\*FIOR DI LATTE - Fromage a pate filée

\*PROVOLA - fromage frais a pate filée legerement fumée

\*PRIMO SALE - Fromage Sicilien aux poivres