

Boissons

EAU minérale plate (1L).....	5,50 €
EAU minérale pétillante (1L).....	5,50 €
Sirop Monin (France)	2,50 €
<i>(menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, myrtille)</i>	

L'arbre à jus	3,90 €
<i>(framboise pomme, orange, pomme, abricot bergeron, tomate)</i>	

Coca Cola ou Coca Cola zero (33cl).....	3,90 €
Limonade artisanale (25 cl)	3,00 €
Diabolo limonade artisanale (25cl)	3,20 €
Schweppes Tonic (25cl)	3,90 €
Perrier (33cl)	3,90 €
Orangina (25cl)	3,90 €
Fusetea (25cl)	3,90 €
Infusion glacée pétillante BIO (33cl) :	
*Énergisante:thym, menthe poivrée, citron ..	5,50 €
*Détoxifiante : sauge, sureau et pomme.....	5,50 €

Bières

Bière locale pression Durana	
Durana blonde bio 5.2°(25cl)	3,70 €
Durana blonde bio 5.2°(50 cl)	7,00 €
Durana Ambrée 6° (25cl)	4,50 €
Durana Ambrée 6° (50cl)	8,70 €
Durana locale bouteille (33cl)	
Durana triple (8,5°)	5,50 €
Durana blanche (4,8°)	5,50 €
Durana fruits rouges (4,8°)	5,50 €
Durana IPA(6,2°)	5,50 €

Les bulles de la Taniere

Champagne Deutz classic AOC. 75 cl	85,00 €
Champagne B.Martinbrut réserve AOC 75 cl..	55,00 €
Prosecco Perlino AOC 75 cl.....	28,00 €

Apéritifs

Spritz traditionnel club simone bio.....	8,50 €
Spritz gentiane bio club simone, crème myrtille....	8,50 €
Spritz Limoncello Mamma Mia	8,50 €
Apéritif maison liqueur de Sapin et pétillant	5,00 €
Kir des loups (<i>châtaigne, myrtille, mûre, cassis</i>)...	4,50 €
Ricard	4,00 €
Pastis artisanal vert du pays	4,50 €
Gentiane club Simone	4,50 €
Gin citadelle tonic	8,50 €
Cidre brut (25cl)	4,00 €
Cidre brut (75cl)	12,00 €
Porto rouge ou blanc.....	4,50 €
Martini rouge ou blanc.....	4,50 €
Whisky jack daniel's	6,00 €
Whisky Aberlour 10 ans	6,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	11,00 €
NOTRE VIN CHAUD AUX 6 EPICES.....	4,00 €

Digéstifs

Menthe glaciale club Simone bio.....	4,50 €
Génépi	4,50 €
La gauloise	4,50 €
Limoncello Mamma Mia	4,50 €
Eau de vie poire, mirabelle, vieille prune....	4,50 €
Verveine club Simone bio	4,50 €
Cognac Rémy Martin VSOP	6,00 €
Rhum bumbu	7,00 €
Rhum millionario	7,00 €
Rhum zacapa 23 ans.....	14,00 €

Café

Expresso	1,90 €
Expresso déca	1,90 €
Double expresso	3,80 €
Chocolat à l'ancienne 64% fait maison.....	4,00 €
Suppl. chantilly.....	1,00 €

Thés

Thés noirs	4,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Blue earl grey bio (<i>fleurs de bleuet et bergamote</i>) • Myrtille glacée bio (<i>thé assan, menthe, reine des prés, myrtille sauvage, fleurs de bleuet, verveine et cassis</i>) 	
Thés verts.....	4,00 €
China gun power bio (<i>légèrement amer</i>)	
Subday sunset bio	
<i>(ananas, pêche et fleurs de bleuet)</i>	
Menthe verte bio (<i>thé vert sencha menthe</i>)	
Thés blancs	4,00 €
Ibiza sunrise bio (<i>pamplemousse, citron, citronnelle, papaye, gingembre, canneberge et grenade</i>)	
Verveine	4,00 €
<i>feuille de mélisse, pomme, feuille olivier, mélisse et verveine entière</i>	

Formule du Bessard

25,90 €

Truffade à l'ancienne servi à la poêle
Accompagnée de jambon d'Auvergne IGP, saucisson de boeuf Salers, poitrine séchée, boeuf séché charolais et salade option végétarienne
OU

Fondue au Saint-Nectaire
Accompagnée de jambon d'Auvergne IGP, saucisson de Salers, poitrine séchée, boeuf séché charolais, pommes grenailles confites, salade (option végétarienne)

Dessert et café compris

Formule des loups

27,90 €

Notre choux farci de veau revu
cuisson lente et jus corsé de jambon
OU

L'arrivage du poissonnier
(frais, voir suggestion ardoise)
OU

Onglet de boeuf, sauce au bleu d'Auvergne (race à viande France)

Dessert et café compris

L'assiette Montagnarde

filet de boeuf VBF
sauce aux morilles et
son pain perdu truffé.
truffade et salade
27,90 €

Menu de la Tanière

32,00 €

Crèmeux de champignons
et son oeuf parfait
OU

Tartine de chèvre frais rôti
au pavot bleu et figues séchées sur son lit de salade
OU

Marbré de pieds de porc désossé
aux lentilles vertes bio et sa vinaigrette noire aux graines de sésame torréfiées

Truffade à l'ancienne servi à la poêle
(Accompagnée de jambon d'Auvergne IGP, poitrine séchée, boeuf séché charolais et saucisson de boeuf salers. (option végétarienne)
OU

Notre choux farci de veau revu
cuisson lente et jus corsé de jambon
OU

Onglet de boeuf, sauce au bleu d'Auvergne
(race à viande France)
OU

Ris de veau à la crème de mousserons
(supplément 4 €)
OU

L'arrivage du poissonnier
(voir suggestion sur ardoise)

Assiette de fromages d'Auvergne

Dessert préparé par nos soins au choix
(fait maison) voir suggestions ardoise

nos plats sont élaborés par nos soins "fait maison"
Merci de nous indiquer toutes allergies lors de votre commande
La maison se réserve le droit d'appliquer un droit de couvert de 7,5€ pour toute personne ne consommant pas au minimum un plat (dessert ou planche exclu) par personne durant le déjeuner ou dîner.

Formule Sancy

32,90 €

Ris de veau à la crème de mousserons
OU
Filet de boeuf
sauce au bleu d'Auvergne
(race à viande France)

Dessert et café compris

ACCOMPAGNEMENT
TRUFFADE
+5,5€

Menu P'tit Loups

12,90 €

Petite truffade, jambon d'Auvergne IGP,
saucisson de boeuf Salers, poitrine séchée,
boeuf séché charolais et salade
OU

Crèmeux de coquillettes bio à la tome
fraîche du Cantal et jambon blanc

Dessert ou glaces à l'italienne
(Oreo ou Smarties)
1 menu par enfant jusqu'à 12 ans

Carte

Nos Entrées

- Crèmeux de champignons et son oeuf parfait 15,00 €
- Tartine de chèvre frais rôti au pavot bleu et figues séchées, salade 15,00 €
- Marbré de pied de porc désossé aux lentilles verte bio
et sa vinaigrette noir aux graines de sésame torréfiées maison 15,00 €

tous nos plats sont élaborés par nos soins “ fait maison”

Nos Plats

- Fondue au Saint-Nectaire 19,90 €
*Accompagnée de jambon d'Auvergne IGP, saucisson de boeuf Salers, poitrine séchée,
boeuf séché charolais, pommes grenailles confites, salade (option végétarienne)*
- Truffade à l'ancienne servi à la poêle 19,90 €
*Accompagnée de jambon d'Auvergne IGP, saucisson de boeuf Salers, poitrine séchée,
boeuf séché charolais et salade (option végétarienne).*
- Onglet de boeuf sauce bleu d'Auvergne
(race à viande France) 19,90 €
- Arrivage du poissonnier (frais, voir suggestion ardoise)..... 19,90 €
- Ris de veau à la crème de mousserons 26,90 €
- Notre choux farci de veau revu cuisson lente et jus corsé de jambon 19,90 €
- La montagnarde** : Filet de boeuf sauce aux morilles et son pain perdu 27,90 €
truffé , truffade et salade. (race à viande France)

tous nos plats sont élaborés par nos soins “ fait maison”

Notre restaurant repose sur cette volonté de privilégier les produits frais et locaux , cuisinés par notre chef.
Une carte réduite en constante évolution au fil des saisons , garantit la fraîcheur et la qualité des ingrédients.
Tout est élaboré sur place à partir de produits bruts , dans un esprit de cuisine “ fait maison “

Nos desserts

- Assiette de fromages d'Auvergne 7,50 €
- Desserts préparé par nos soins (voir ardoise) 7,50 €

Nos Glaces

- Glaces à l'italienne (fleur de lait)
- La pavine 7,50 €
caramel beurre salé maison , noix de pécan , copeaux de chocolat
- La chauvet 7,50 €
sauce chocolat noisettes et noisettes torréfiées , copeau de chocolat
- La sauvage 7,50 €
confit de myrtilles maison, crumble



Pourquoi un loup en guise de girouette...

Le beffroi de Besse n'a jamais été pris. Quand les anglais ont attaqué Besse ils ne savaient pas que les Bessards avaient autant de pièges (sable brûlant, eau bouillante...). Les anglais n'ont pas abandonné, ils ont encerclé et campé autour du Beffroi. Ils ne sont pas restés parce qu'il faisait froid et que les loup affamés leur ont fait peur.

C'est pour cela que la girouette du Beffroi de Besse et Saint Anastaise représente une tête de loup.

Rouges

Notre terre d'Auvergne

1- AOC Saint-Pourçain 22 €

“cuvée tradition”

Cépages Pinot noir, Gamay. 75 cl.

Robe rubis, arômes de fruits rouges et noirs.



2- AOC Le Crest. Côtes d'Auvergne 28 €

Tour de pierre. 75 cl gamay et pinot noir. expressions atypiques au final poivré.

3- AOP Vic le Comte Côtes d'Auvergne..... 29 €

Domaine de lachaux “on y croit encore”. 75 cl
Pinot noir et gamay. Notes poivrées et minérales.

5- AOC Chateaugay. Côtes d'Auvergne bio 30 €

Domaine Royer. Cépage Gamay. Les coteaux
fruits rouges, minéral liés au terroir volcanique. 75 cl.

Bordeaux

6- AOC Blaye 25 €

Côtes de Bordeaux, Château Loumelat
Nez intense de fruits rouges et notes vanillées.
78% merlot 22% cabernet. 75 cl

7- AOC Puisseguin Saint-Emilion 33 €

Château Lanbersac. 75 cl.
Belle robe grenat aux reflets cerise. 95% merlot
5% cabernet.

Tous nos prix sont TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Les Vins

Les Bulles de la Jarnière

Champagne Deutz classic AOC. 75 cl 85 €

Champagne B.Martinbrut réserve AOC 75 cl ... 55 €

Prosecco Perlino AOC 75 cl..... 28 €

Loire

8 - AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 25 €

Domaine de la Noirée “Les 7 Lieux-Dit”. 75 cl.
fruité, dense et charnu. 100% Cabernet Franc.

Bourgogne

9 - AOC Bourgogne pinot noir 26 €

Buissonier 75 cl
pinot noir. robe rubis arôme myrtilles, cassis et griottes

10 - AOC Mercurey 42 €

Buissonier 75 cl
pinot noir. vin racé, robe intense arôme fruits rouges

Languedoc Roussillon

11- Pic Saint Loup 33 €

Domaine du Figaret. AOP. 75 cl.
Le nez est net arôme passant de la mûre au réglisse
belle fraîcheur 80% syrah 20% Grenache.

12- Domaine “les Creisses”..... 45 €

IGP D'OC. 75 cl.
Trésor du Languedoc méditerranéen. Cabernet
Sauvignon, Syrah, grenache Carignan

13- Terrasse du Larzac AOC..... 31 €

Puech Auger Les Canques Rond et chaleureux au nez
complexe de nougat noir. Syrah et grenache. 75 cl.

Vallée du Rhône

14- AOC Crozes-hermitage 40 €

Les Launes. fruité, ample et puissant. 75 cl.
75% Syrah 25% Marsanne.

15 - IGP Collines Rhodaniennes 30 €

L'appel des sereines. 75 cl.
100% syrah sur granit éclatante de fruits et d'épices.

Blancs

16- AOC Saint-Pourçain 22 €

“cuvée printanière”.

25% Tressalier 75% chardonnay.

Intense, fruits blancs et agrumes. 75 CL



17- Domaine de Figaret 26 €

IGP pays d'OC 75 cl.
Clair et limpide, fruits à chair blanche marqués d'une
belle fraîcheur. 100% Chardonnay (sec)

18 - Viognier Paul Mas 28 €

Cépage viognier. Acidité bien équilibrée arôme
agrumes. 75 cl. IGP D'OC

Rosés

19- COEUR DE ROUET 22 €

AOP Côtes de Provence

Cépage : carignan, cinsault, grenache

Rosé élégant, franc et fruité. 75 cl



20- Maur&more cru classé 27 €

AOP Côte de Provence

Maur & More. Grenache / cinsault / rolle / syrah

Arôme pêche blanche et baies rouges. 75 cl.

Vin également disponible

Petit pot 50 cl : 17 € Verre 12 cl : 5 €

