

## Boissons

EAU minérale plate (1L).....	5,50 €
EAU minérale pétillante (1L).....	5,50 €
Sirop Monin (France) .....	2,50 €
(menthe, fraise, grenadine, citron, pêche , myrtille)	
 L'arbre à jus .....	3,90 €
(framboise pomme,orange, pomme, abricot bergeron, tomate)	
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 (châtaigne, myrtille, mûre, cassis)...	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 €

## Digestifs

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 millonario .....	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 €
• 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'arrivée du poissonnier  
(frais, voir suggestion ardoise)  
*OU*

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

Dessert et café compris

## 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'arrivée 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

## 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*



**LA TANIÈRE  
DES LOUPS**

**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 loups 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.*



Le verre  
12 cl - 5 €

*Robe rubis , arômes de fruits rouge et noir.*

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 poivrée et minérale.*

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

*Domaine Royer . Cépage Gamay. Les coteaux*

*fruits rouges , minéral lié 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 Tanrière

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” . 75cl . fruité , dense et charnu. 100% Cabernet Franc.*

### Bourgogne

9 - AOC Bourgogne pinot noir ..... 26 €

*Buissonier 75cl*

*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 Figuaret . AOP . 75cl.*

*Le nez est net arôme passant de la mure 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 . 75cl.*

### 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. 75cl .*

*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 Figuaret ..... 26 €

*IGP pays d'OC 75 cl.*

*Clair et limpide , fruits à chair blanche marqué 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*

*Arome pêche blanche et baies rouges .75 cl.*

**Vin également disponible**

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