

Apéritifs

Américano (<i>Martini rouge, Noilly, Campari</i>) 12 cl	8,50 €
Martini Gin (<i>Martini rouge, Gin</i>) 12 cl	8,50 €
Martini Rosato Pamplemousse (<i>Martini rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse</i>) 12 cl	8,50 €
Martini Royale (<i>Martini blanc, Pétillant de blanc brut</i>) 12 cl	8,50 €
Bacardi Cuba Libre (<i>Rhum Bacardi, Coca, tranche de citron</i>) 12 cl	8,50 €
Punch (<i>Rhum, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de goyave</i>) 12 cl	9,90 €
Cocktail sans alcool 12 cl	8,50 €
Spritz (<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange</i>) 12 cl	9,90 €
Mojito (<i>Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>)	9,90 €
Porto rouge ou blanc, Pineau rouge ou blanc 5 cl	4,00 €
Muscat, Guignolet, Suze, Avèze, Martini (rouge, blanc ou rosé) 5 cl	4,00 €
Ricard ou Pastis 51 5 cl	3,50 €
Kir (cassis, figue, framboise, mûre, myrtille, pêche) 10 cl	4,00 €
Kir violette 10 cl	4,40 €
Pétillant nature 10 cl	4,00 €
Pétillant crème au choix 10 cl	4,50 €
Coupe de champagne 10 cl	8,00 €
Cidre Doux ou Brut 27,5 cl	3,80 €

Apéritifs régionaux

Birlou 10 cl (<i>crème pomme-châtaigne, vin blanc</i>)	4,50 €
Pelou 10 cl (<i>crème de châtaigne, vin blanc</i>)	4,50 €
Birlou ou pelou Pétillant 10 cl	5,00 €
Salers, Gentiane de l'abbaye 5cl	5,00 €

Boissons sans alcool

Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Oasis	4,00 €
Perrier, Pepsi, Sevenup, Pepsi Max 33 cl	4,00 €
Diabolo ou Vittel + sirop 25 cl	4,00 €
Perrier Sirop ou tranche 33 cl	4,20 €
Sirop à l'eau 25 cl	2,50 €
Cola Auvergnat 25 cl	3,80 €
St Yorre	3,10 €
Jus de fruit PAGO <i>Abricot, ACE, Ananas, Banane, Citron, Fraise, Litchi, Mangue, Multifruit, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Tomate</i>	4,00 €

Whisky

Jack Daniels 5 cl	8,50 €
Ballantines 5 cl	6,50 €
Cardhu ou Aberlour 5 cl	9,50 €

Bières

Bières pressions (25 cl): Bière artisanale blonde	3,50 €
Bière artisanale ambrée	4,50 €
Bière artisanale du moment	4,50 €
Bières bouteille 33 cl : Duvel, Desperados, Pelforth Brune, Chimay bleue Heineken zero Mort Subite Kriek Auvernhata Blanche Auvernhata Triple Auvernhata IPA Durana brune	6,10 € 6,10 € 3,50 € 7,00 € 7,90 € 7,90 € 8,90 € 7,90 €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	100 cl
<u>Plates</u>			
Volvic		5,00 €	
Vittel	4,00 €		5,00 €
<u>Gazeuses</u>			
Chateldon		8,00 €	
San Pellegrino	4,50 €		6,00 €
Perrier Fines Bulles	4,50 €		6,00 €
Vals		5,00 €	



Tous nos plats sont élaborés par nos soins et sont faits maison.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

SALADES

Salade au Saint Nectaire Chaud <i>Salade, carottes râpées, œuf dur, Saint nectaire AOP chaud sur toasts, jambon blanc émincé.</i>	17,50 €
Salade Montagnarde <i>Salade, Jambon d'auvergne émincé, Croûtons, Dés de Bleu d'Auvergne, de Saint Nectaire AOP et de Cantal AOP.</i>	14,90 €
Salade César <i>Salade, tomates séchées marinées, parmesan, œuf dur, poulet pané maison (origine France), croûtons, sauce césar maison (câpres, crème, persil, ail)</i>	18,90 €
Assiette Végétarienne <i>Carottes râpées au cumin, salade de lentilles, quinoa, cake aux olives toasté, œuf dur mayonnaise, salade.</i>	15,90 €

WRAPS

Wrap Auvergnat <i>Galette de blé, salade, Jambon blanc, tranches de bacon, sauce Saint-Nectaire, frites maison</i>	14,90 €
Wrap Végétarien <i>Galette de blé, salade, Quinoa, sauce Philadelphia à l'ail et estragon, œuf dur, frites maison</i>	14,90 €

ENTRÉES

Jambon d'Auvergne <i>2 tranches</i>	7,90 €
Velouté de Butternut	9,90 €
Assiette apéro <i>Saucisse sèche, dès de terrine et de fromages d'Auvergne</i>	10,90 €
Terrine campagnarde de notre Charcutier	6,90 €
Œufs durs mayonnaise 2 œufs	6,00 €
6 escargots / 12 escargots	8,90 € / 14,90 €

SUGGESTION DU JOUR

Servi midi et soir suivant stock (voir affichage sur le tableau)

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) **13,90 €**

Steak Haché Origine France Frites maison
ou *Nuggets De Filets de Poulet (Origine France) Maison et Frites maison*
1 boule de Glace ou 1 compote à boire

NOS MENUS (Uniquement le midi en semaine)

2 formules au choix : Entrée/plat <u>ou</u> Plat/dessert	20,90 €
Entrée, plat <u>et</u> dessert	24,90 €
Entrée : Salade du chef <u>ou</u> Terrine de campagne	
Plat : Pounti <u>ou</u> Plat du jour (suivant stock)	
Dessert : Tarte du jour <u>ou</u> Fromage blanc	

Prix Nets en euros - Service
compris

NOS SPECIALITES AUVERGNATES



Saint Nectairade

Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.

20,90 €

La Fourmette

Fourme d'Ambert AOP fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.

21,90 €

Tartiflette Auvergnate

Pommes de terre avec du Bleu d'Auvergne fondu, lardons et salade verte

17,90 €

Supplément charcuterie

4,50 €

Truffade et son Jambon d'Auvergne

Pommes de terre, tomme fraîche fondue, cantal entre-deux fondu, jambon de pays et salade verte

18,90 €

Potée Auvergnate

Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes

19,90 €

Pounti Auvergnat

Cake de viande de porc toasté agrémenté de pruneaux et d'épinards. Servi avec un coulis de tomate accompagné de salade verte.

15,90 €

Escalope bourboulienne

Escalope de volaille (Origine France), saint nectaire fondu, jambon blanc sans nitrites, salade verte

17,90 €

Supplément frites maison

2,50 €

NOS BURGERS



Le français

Pain Bun's, Steak Haché (Origine France), salade, confit d'oignons, sauce au Saint Nectaire.

18,90 €

Le végétarien

Pain Bun's, Œufs, Saint Nectaire et mayonnaise

14,90 €

NOS PLANCHES



Planche Auvergnate

Saucisson rosette, jambon d'Auvergne, chiffonnade de jambon blanc sans nitrites, chorizo, terrine de campagne, beurre et cornichons

18,90 €

Planche Montagnarde

La planche Auvergnate, Saint-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne

22,90 €

NOS VIANDES ET POISSON



Pièce de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France)

Grillé ou Sauce au choix : Bleu d'Auvergne ou Échalote

25,90 €

Tête de Veau à la Française (Origine France)

Sauce gribiche accompagnée de pommes de terre et carottes à la vapeur.

19,90 €

Poisson du marché

20,90 €

NOS DESSERTS MAISON



Tarte selon la saison et stock

6,90 €

Crème Brulée, Mousse au chocolat, Tiramisu, Baba, Dessert de la semaine

7,90 €

Café gourmand (Panna cotta, tarte revisitée, brownie, café)

9,50 €

Tout changement implique un supplément de 2 €

NOS VINS ROUGES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Côtes d'Auvergne Boudes AOP Saint Pourçain AOP Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Cuvée brin d'amour	5,00 € 4,00 €	10,00 € 8,00 €	13,00 €	18,00 € 16,00 €	25,00 € 22,00 € 33,00 €
Bordeaux et Bergerac Bordeaux Supérieur Château Recougne Bergerac AOC HVE Elevé en futs de chêne, Château de la Reynaudie	5,00 € 8,00 €	10,00 € 16,00 €		18,00 € 30,00 €	24,00 € 40,00 €
Languedoc IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot » Pic Saint Loup AOP Château de Lascaux	4,00 €	8,00 €		12,00 € 22,00 €	19,00 € 32,00 €
Vallée du Rhône Côtes-du-Rhône AOP Ferraton	4,00 €	8,00 €	13,00 €	16,00 €	22,00 €
Loire Saint Nicolas de Bourgueil AOP					29,00 €

NOS VINS ROSES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Saint Pourçain AOP	4,00 €	8,00 €	13,00 €	15,00 €	22,00 €
Languedoc IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault » Côtes de Provence Bio : Caprice de Clémentine Puech Haut Argali	4,00 €	8,00 €		12,00 € 30,00 €	19,00 € 40,00 € 40,00 €

NOS VINS BLANCS	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Saint Pourçain AOP	4,00 €	8,00 €	13,00 €	16,00 €	22,00 €
Bergerac Bio « Panache » Moelleux	6,50 €			30,00 €	40,00 €
Loire Saumur Le Blason de Parnay					32,00 €
Viognier Les détours de Pierre					26,00 €

Carte d'exception

VINS ROSES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Côtes de Provence Bio : Caprice de Clémentine				30,00 €	40,00 €

VINS ROUGES					
Côtes de Beaune Village 2021 Maison Louis Jadot					60,00 €
Haut-Médoc « Diane de Belgrave » 2018			26,00 €		50,00 €

VINS BLANCS					
Chablis Domaine Fournillon					45,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.