

## A partager

Planche apéritive 2 personnes ----- 10,00€  
 4 personnes ----- 18,00€  
 Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer

## Entrées

Salade de Léontine ----- 10,00€  
 Salade verte, croûtons, cantal AOP, noix, lamelles de jambon cru d'Auvergne AOP

Assiette d'Emile ----- 11,00€  
 Jambon cru d'Auvergne AOP, saucisson, cornichons, Filet de porc séché, beurre

Terrine d'Auvergne ----- 9,00€  
 Terrine de jambon d'Auvergne IGP

Croustillants de St-Nectaire ----- 11,00€  
 St-nectaire AOP entouré de feuille de brick, accompagnés de salade, noix, balsamique

Notre Foie gras (maison) ----- 14,00€  
 Accompagné de confit d'oignon et pain grillé

Salade verte ----- 4,00€

## Plats

Phonsounette ----- 16,00€  
 PDT gratinées au st-nectaire AOP accompagnées d'une saucisse au chou ou de jambon cru d'Auvergne et de salade

Fondue de Marie ----- 16,00€  
 Cocotte de st-nectaire AOP fondu servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte

Pavé d'Omble chevalier\* ----- 19,00€  
 Poisson de lacs et rivières de la famille des saumons croûte de cantal AOP accompagné de pomme de terre frite maison

Pièce de Bœuf\* ----- 19,00€  
 Faux filet (200g) charolais Origine France, Fleur de sel accompagné de pomme de terre frites maison

Assiette casse-croûte ----- 14,00€  
 (Jambon cru, saucisson, terrine de campagne, beurre, saint-nectaire AOP, cantal AOP, bleu d'Auvergne AOP, salade) pour 1 personne

## Desserts

Assiette 3 fromages AOP ----- 5,50€  
 Saint-nectaire fermier AOP, fourme d'Ambert AOP, cantal entre-deux fermier AOP

Pompe aux pommes (maison) ----- 6,00€  
 Pâte feuilletée garnie de pommes servie avec boule de glace et crème sucrée

Délice de Babette (maison) ----- 6,00€  
 Mousse de fromage blanc servie avec coulis de myrtilles

Parfait verveine du Velay (maison) ----- 6,00€  
 Dessert glacé aromatisé à la liqueur de verveine verte du Velay

Fondant de loulou (maison) ----- 6,00€  
 Fondant mi-cuit au chocolat servi avec boule de glace et crème sucrée

Café gourmand d'Annie ----- 7,00€  
 Petit assortiment de nos desserts

Coupe de glace 2 boules ----- 3,00€

Coupe de glace 3 boules ----- 4,00€  
 Parfums au choix : chocolat, vanille, café, framboise, caramel beurre salé, menthe, pistache, fraise, chocolat blanc menthe, citron vert, myrtilles...

\*Sauce au bleu d'Auvergne AOP ----- 2,00€  
 \*Supplément phonsounette ----- 3,00€  
 \*Supplément dessert hors menus ----- 2,00€

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette parfumée à l'huile de noix de l'huilerie de Blot l'Église

### Menu pti campagnard

Plat+ Dessert (Jusqu'à 7 ans)

9,90€

1 sirop à l'eau  
 Phonsounette  
 Jambon blanc

Coupe de glace 2 boules  
 ou  
 Pompe aux pommes

### Menu grand campagnard

Plat+ Dessert (Jusqu'à 12 ans)

11,90€

1 sirop à l'eau  
 Phonsounette  
 Saucisse au chou  
 ou jambon cru Auvergne

Coupe de glace 3 boules  
 ou  
 Pompe aux pommes

## Menu de la Grange

Entrée+ Plat+ Dessert\*  
 Boissons non comprises

25€

Salade de Léontine  
 Salade verte, croûtons, cantal AOP, noix, lamelles de jambon cru d'Auvergne  
 ou  
 Terrine d'Auvergne  
 Terrine de jambon d'Auvergne IGP

### Phonsounette

PDT gratinées au st-nectaire AOP accompagnées d'une saucisse au chou ou de jambon cru d'Auvergne

### La Fondue De Marie

Cocotte de st-nectaire AOP fondu servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

### Pompe aux pommes\*

Pâte feuilletée garnie de pommes servie avec boule de glace et crème sucrée

ou

### Délice de Babette\*

Mousse de fromage blanc servie avec coulis de myrtilles

## Menu Gourmand

Entrée+ Plat+ Dessert\*  
 Boissons non comprises

30€

### Entrée au choix

Parmi les choix Proposé à la carte  
 Supplément de 4€ pour le foie gras maison

### Pièce de Bœuf

Faux filet charolais Origine France accompagné de phonsounette

ou

### Pavé d'Omble chevalier

Croûte de cantal AOP accompagné de phonsounette

### Le Fondant de Loulou\*

Fondant mi-cuit au chocolat maison servi avec boule de glace et crème sucrée

ou

### Parfait glacé verveine du Velay\*

Dessert glacé aromatisé à la liqueur de verveine verte du Velay

Tarifs TTC en €, service compris.

Info allergènes : Fruits à coques Lactose-Lait Oeufs Gluten Arachide

## Aperitifs

L'aperitif d'Alphonse	(12cl)	2,60€
<i>Vin aromatisé aux fruits de l'Eglantier 11,5°</i>		
La Galipette	(12cl)	2,60€
<i>Vin aromatisé à la fraise Mara des bois 11,5°</i>		
Hypocras Rouge ou Blanc	(12cl)	3,00€
<i>Boisson médiévale à base de vin, sucré au miel, eau de rose et épices 11,00°</i>		
Kir Birlou	(12cl)	3,00€
<i>Kir avec liqueur de pomme-châtaigne Birlou</i>		
Gentiane sauvage	(6cl)	3,00€
<i>Aperitif à base de racine de gentiane sauvage</i>		
Ricard	(2cl)	2,00€
Muscat	(5cl)	2,60€
Kir	(12cl)	2,60€
<i>Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Pêche ou Griotte</i>		

## A partager

Planche apéritive	2 personnes	10,00€
	4 personnes	18,00€
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer</i>		

## Bieres

Heineken pression	(25cl)	3,00€
Panaché	(25cl)	2,30€
<i>Supplément sirop 0,20€</i>		
Bièrelou	(25cl)	3,20€
<i>Bièrre Heineken pression (25cl), liqueur de Birlou</i>		
Doriane	(33cl)	4,00€
<i>Blonde, Ambrée, blanche Bièrre brassée en Auvergne</i>		

Prix nets TTC. Service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

## Boissons

Coca Cola	(33cl)	3,00€
Orangina	(25cl)	3,00€
Ice Tea	(25cl)	3,00€
Schweppes Agrum	(25cl)	3,00€
Perrier	(33cl)	3,00€
Jus de pomme artisanal	(25cl)	2,80€
Diabolo	(25cl)	2,50€
Sirop à l'eau	(25cl)	2,00€

## Boissons Chaudes

Café	(6cl)	1,60€
Café crème	(12cl)	1,70€
Grand café	(12cl)	2,20€
Grand café crème	(12cl)	2,40€
Thé, infusion	(12cl)	2,00€

## Vins en pichet

### A.O.P. Côtes d'Auvergne

St-Pourçain rouge	Domaine Ray 13,5°	50 cl	9,00€
		25 cl	6,00€
		Le verre 12,5 cl	3,00€
St-Pourçain rosé	Domaine Ray 13,5°	50 cl	9,00€
		25 cl	6,00€
		Le verre 12,5 cl	3,00€
St-Pourçain blanc	Domaine Ray 13,5°	50 cl	9,00€
		25 cl	6,00€
		Le verre 12,5 cl	3,00€

## Les vins

### A.O.C. Côtes d'Auvergne rouge

-Boudes Domaine Pélissier		
-Cuvée Prestige élevée en fût de chêne 2020	(75cl)	21,00€
<i>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.</i>		
-les Fesses rouges 2021	(75cl)	19,00€
	(50cl)	14,50€

*Cette cuvée produite sur le lieu-dit "Les Fesses", a su interpellier par son nom... Robe Grenat, fruité élégant, charnu et d'une jolie rondeur... Le vin idéal pour fesse-toyer.*

### -Châteaugay Pierre Goigoux

-Domaine de la croix Arpin 2020	(75cl)	18,00€
<i>Sa belle couleur pourpre, ses notes de cassis et cerises, sa bouche tonique accompagnent idéalement la diversité de la gastronomie auvergnate.</i>		

### A.O.C. Côtes d'Auvergne rosé

-Domaine Chambellant		
-Le sentier des Suquets	(75cl)	21,00€

### A.O.C. Côtes d'Auvergne blanc

-les Fesses blanche 2021	(75cl)	19,00€
--------------------------	--------	--------

### A.O.P. Bordeaux rouge

Fronsac - Château Maroy 2012	75cl	22,00€
------------------------------	------	--------

### A.O.C. Côtes du Rhône rouge

Rasteau- Domaine Chapoutier 2018	75cl	25,90€
----------------------------------	------	--------

### A.O.P. Val de Loire rosé

Cabernet d'Anjou Domaine de Montgillet 2019	75cl	18,00€
---	------	--------

### IGP Côtes de Gascogne blanc

Jardin Secret Villa Dria	75cl	22,00€
	Le verre 12,5cl	6,00€

### Champagne - Nicolas Feuillatte

75cl	50,00€
------	--------

Déguster du vin OUI  
Finir la bouteille PEUT-ÊTRE  
Repartir avec à la maison. SI JE VEUX