



Plats maison, cuisinés  
avec des produits  
frais & de saison.



Passez un agréable moment  
dans le cadre art déco au chic  
thermal du salon ou  
dans le jardin au bord de l'eau.



Vous avez aimé les  
produits locaux que nous  
cuisinons, dégustez les  
chez vous ...  
visitez notre boutique





## Nos spécialités maison

cuisinées à partir de produits frais et locaux

Découvrez les suggestions du moment sur les ardoises

- **Gratin de lentilles au Saint-Nectaire** 15€  
accompagné d'une salade composée et d'une tranche de jambon cru  
Lentilles vertes du Puy A.O.P., lardons, sauce à la crème de saint-nectaire  
Version végé avec oignons



### Nos tourtes maison :

- **Tourte au Saint-Nectaire et sa salade composée** 16€  
pâte feuilletée, saint-nectaire, tomates, courgettes, moutarde, herbes de provence **Vg**
- **Pâté aux pommes de terre et sa salade composée** 16€  
pâte feuilletée, pommes de terre, oignons, crème fraîche **Vg**



### Nos fondues :

- **Fondue de Saint-Nectaire A.O.P.** 19€
- **Fourmette** : Fondue de fourme d'Ambert A.O.P. 19€



Les fondues sont accompagnées de charcuterie, salade, croûtons à l'ail, et pommes de terre.

Version végé possible avec assortiment de légumes

- **Gnocchi aux 3 fromages AOP d'Auvergne** 15€  
Gnocchi de pommes de terre, sauce aux 3 fromages AOP Saint-Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne accompagnés de jambon cru et d'une salade composée  
Version végé possible

Merci de nous signaler vos allergies !

**Vg plat végétarien**



- **Croc'Auvergne avec salade composée**

12€

Croc'monsieur au saint-nectaire avec jambon blanc

Croc'monsieur au saint-nectaire végé avec tomate **Vg**

Croc'monsieur au bleu d'Auvergne et jambon blanc

Croc'monsieur au chèvre et jambon blanc

## Les salades et les ardoises

- **Salade de lentilles vertes et truite fûmée A**

15€

Salade composée : lentilles vertes du Puy AOP, échalottes, truite fûmée de la pisciculture de Saint-nectaire, tomates cerises, salade verte

- **Salade Auvergnate**

15€

Salade composée : saint-nectaire fermier, bleu d'Auvergne fermier, jambon cru, noix, pomme de terre, tomate cerise, salade verte

- **Les petites ardoises**

9€

### la 3 fromages d'Auvergne

assortiment de 3 fromages fermiers AOP au lait cru :

Saint-nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne.

ou

### la charcut'

jambon cru, rosette, saucisse sèche, terrine, salade, beurre, cornichons



- **La Grande ardoise de fromages et charcuteries**

16€

## Pour les enfants

### Menu petit gourmand <10ans 9€

#### Gnocchi sauce aux 3 fromages d'Auvergne

tomates cerises et jambon blanc, sauce à part

ou

#### Gratin de lentilles au Saint-Nectaire

tomates cerises et jambon blanc

ou

#### Plat du jour, si adapté aux enfants

\*\*\*\*\*

moelleux au chocolat ou 1 boule de glace

sirop à l'eau



### Menu grand gourmand <12ans

12€

même menu avec  
un dessert de la vitrine  
ou 2 boules de glaces



## Fromages et desserts



- **Petite assiette de fromages fermiers AOP** 5€50  
au lait cru saint-nectaire et cantal **ou** bleu d'Auvergne
- **Pâtisserie ou dessert maison** 6€  
**les desserts auvergnats traditionnels : Tarte myrtilles amandine**  
**Pompe aux pommes,**  
**ou moelleux au chocolat** et sa boule de glace artisanale  
**ou desserts du jour suivant saison et inspiration !**  
tiramisu traditionnel ou aux fruits, mousse au chocolat, tartelette, chou ...
- **Café ou thé très gourmand** 8€90  
tarte myrtilles, pompe aux pommes,  
1 boule de glace et café



### • Gauffre



- sucre ou citron sucre 4€
- Nocciolata **Bio** (pâte à tartiner choco noisette) 5€
- Crème de marron 4€50
- Caramel beurre salé 4€50
- Miel d'Auvergne **A** Secret d'abeilles à Courgoul 4€50
- Confitures artisanale **A** Tango des saveurs 4€50



## Glaces et sorbets artisanaux **Bio** **de Sancy glaces A**



**Glaces** : chocolat, vanille, noisette,  
caramel beurre salé, noix de coco,  
café copeaux de chocolat

**Sorbets** : fraises, framboises,  
myrtilles, citron, pamplemousse,  
Liqueur Birlou pommes-châtaigne

- 1 boule 3€
- 2 boules 5€80
- 3 boules 8€40

**Supplément** coulis chocolat, fruits  
rouge, caramel, amandes grillées,  
noisettes caramélisées 1€  
Crème fouettée : 1€



**NEW Affogato al caffè** 4€50  
1 boule glace vanille ou ... +  
1 espresso à versé dessus

### • **Nos Coupes Glacées** 8€90

**Coupe Auvergnate** >18ans :  
framboises, myrtilles, Liqueur Birlou,  
amandes grillées, crème fouettée

**Coupe été** : fraises, citron,  
pamplemousse, crème fouettée, fruits

**Coupe écureuil** :  
chocolat, vanille, noisette, coulis de  
chocolat, noisettes caramélisées,  
crème fouettée