

## Apéritifs

Américano ( <i>Martini rouge, Noilly, Campari</i> ) 12 cl	7,90 €
Martini Gin ( <i>Martini rouge, Gin</i> ) 12 cl	7,90 €
Martini Rosato Pamplemousse ( <i>Martini rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse</i> ) 12 cl	7,90 €
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	6,90 €
Punch ( <i>Rhum, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de goyave</i> ) 12 cl	8,50 €
Cocktail sans alcool 12 cl	8,50 €
Spritz ( <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange</i> ) 12 cl	8,50 €
Mojito ( <i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse</i> )	8,50 €
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	3,80 €
Kir violette 10 cl	4,20 €
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 €
Thé glacé Maison	4,00 €

## Apéritifs régionaux

Birlou 10 cl ( <i>crème pomme-châtaigne, vin blanc</i> )	4,20 €
Pelou 10 cl ( <i>crème de châtaigne, vin blanc</i> )	4,20 €
Birlou ou pelou Pétillant 10 cl	5,00 €
Salers, Gentiane de l'abbaye 5cl	4,50 €

## 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	3,70 €
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 €

## Eaux minérales

### Plates

	50 cl	75 cl	100 cl
Volvic		5,00 €	
Vittel	4,00 €		5,00 €

## Whisky

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

## Bières

Bières pressions (25 cl): Heineken	3,00 €
BILLD (Bière locale artisanale) Amber Ale Aligator Ambrée	4,20 €
Bières bouteille 33 cl : Duvel, Desperados, Pelforth Brune, Chimay bleue Heineken zero Mort Subite Kriek BILLD Brune Stout (Brune) BILLD Weizenbier (Blanche) BILLD Triple Zeus (Cuivrée) BILLD IPA 33 cl	5,90 € 5,90 € 3,50 € 6,50 € 6,90 € 6,90 € 6,90 € 7,90 €

## Gazeuses

	50 cl	75 cl	100 cl
Chateldon		8,00 €	
San Pellegrino	4,50 €		6,00 €
Perrier Fines Bulles	4,50 €		6,00 €
Vals		5,00 €	

## SALADES

<b>Salade au Saint Nectaire Chaud</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Salade, tomates, œufs durs, Saint nectaire AOP chaud sur toasts, lardons</i>	
<b>Salade de Chèvre - Miel</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Salade, tomates, jambon blanc émincé, toasts de chèvre accompagnés de miel, herbes de Provence.</i>	
<b>Salade Montagnarde</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Salade, Jambon d'auvergne IGP émincé, Croûtons, Dés de Bleu d'Auvergne, de Saint Nectaire AOP et de Cantal AOP.</i>	
<b>Assiette Végétarienne</b>	<b>14,90 €</b>
<i>Carottes râpées au cumin, salade de lentilles, tartare de betteraves, cake aux olives toasté, œuf mayonnaise, salade.</i>	

## WRAPS

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

## ENTRÉES

<b>Jambon d'Auvergne IGP</b>	<b>7,90 €</b>
<i>2 tranches</i>	
<b>Assiette apéro</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Saucisse sèche, dès de terrine et de fromages d'Auvergne</i>	
<b>Terrine campagnarde de notre Charcutier</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Œufs durs mayonnaise 2 œufs</b>	<b>5,00 €</b>
<b>6 escargots</b>	<b>7,90 €</b>
<b>12 escargots</b>	<b>13,90 €</b>

## SUGGESTION DU JOUR

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

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

*Steak Haché Origine France Frites maison **ou** Nuggets Frites maison  
1 boule de Glace ou 1 compote à boire*

## NOS MENUS (Uniquement le midi en semaine)

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

## **SPECIALITES AUVERGNATES**

<b>Saint Nectairade</b> <i>Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne IGP, Pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	<b>20,90 €</b>
<b>La Fourmette</b> <i>Fourme d'Ambert AOP fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne IGP, Croûtons à l'ail, Pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	<b>20,90 €</b>
<b>Truffade et son Jambon d'Auvergne IGP</b> <i>Pommes de terre, tomme fraîche fondue, jambon de pays et salade verte</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Pounti Auvergnat</b> <i>Cake de viande de porc toasté agrémenté de pruneaux et d'épinards. Servi avec un coulis de tomate accompagné de salade verte.</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Potée Auvergnate</b> <i>Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Escalope bourboulienne</b> <i>Escalope de volaille, saint nectaire fondu, jambon blanc sans nitrites, salade verte</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Supplément frites maison</b>	<b>2,50 €</b>

## **BURGERS**

<b>Le français</b> <i>Pain Bun's, Steak Haché (Origine France), salade, confit d'oignons, sauce au Saint Nectaire.</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Le végétarien</b> <i>Pain Bun's, Œufs, Saint Nectaire et mayonnaise</i>	<b>13,90 €</b>

## **PLANCHES**

<b>Planche Auvergnate</b> <i>Saucisson rosette, jambon d'Auvergne IGP, chiffonnade de jambon blanc sans nitrites, chorizo, terrine de campagne, beurre et cornichons</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Planche Montagnarde</b> <i>La planche Auvergnate, Saint-Nectaire AOP, Cantal AOP, Bleu d'Auvergne,</i>	<b>22,90 €</b>

## **VIANDE, POISSON**

<b>Faux filet de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France)</b> <i>Grillé ou Sauce au choix : Bleu d'Auvergne ou Échalote</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Brochette de Gigot d'Agneau marinée au Cumin et à l'huile d'olive</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Poisson du marché</b> <i>Demandez à notre équipe pour plus d'informations</i>	<b>19,90 €</b>

## **DESSERTS MAISON**

<b>Tarte selon la saison et stock</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Crème Brulée, Mousse au chocolat, Tiramisu, Baba, Dessert de la semaine</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Café gourmand (Panna cotta, tarte revisitée, brownie, café)</b>	<b>9,50 €</b>

**Afin d'assurer un service rapide et de qualité, nous informons notre aimable clientèle que tout changement implique un supplément de 2 €**

NOS VINS ROUGES	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP</b> <b>Côtes d'Auvergne Boudes AOP</b> <b>Saint Pourçain AOP</b> <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Cuvée brin d'amour</b>	9,00 € 8,00 €	12,00 €	18,00 € 16,00 €	19,00 € 25,00 € 22,00 € 33,00 €
Bordeaux <b>Bordeaux Supérieur</b> Château Recougne <b>Graves AOP</b> <b>Pessac Léognan AOP</b> André Lurton Château Coucheroy <b>Saint-Emilion Grand Cru AOP</b> Château Lurton	9,00 €		18,00 €	24,00 € 19,50 € 39,00 € 68,00 €
Languedoc <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »</b> <b>Pic Saint Loup AOP</b> Château de Lascaux	5,50 €		10,80 € 22,00 €	15,00 € 32,00 €
Bourgogne <b>Bourgogne AOP</b> Louis Soufflot « Pinot Noir » <b>Mercurey AOP</b>				43,00 € 75,00 €
Vallée du Rhône <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Maison Chapoutier « Belleruche » <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Ferraton	8,00 €	12,00 € 12,00 €	14,00 €	22,00 € 19,50 €
Loire <b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b>				27,00 €

NOS VINS ROSES	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP</b> <b>Saint Pourçain AOP</b>	8,00 €	11,50 €	15,00 €	20,00 € 21,00 €
Languedoc <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »</b> <b>Côtes de Provence AOP</b> Charmes des Demoiselles <b>Puech Haut Argali</b>	5,50 €		10,80 € 20,00 €	15,00 € 30,00 € 38,00 €

NOS VINS BLANCS	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne <b>Saint Pourçain AOP</b>	7,50 €	11,00 €	14,50 €	20,50 €
Loire <b>Coteaux-du-Layon AOP</b> De Neuville-Moëlleux <b>Saumur</b> Le Blason de Parnay	7,50 €		14,50 €	21,00 € 32,00 €
<b>Viognier</b> Les détours de Pierre				24,00 €

#### VIN AU VERRE (12,5 cl)

Rouge <b>Saint Pourçain AOP</b> <b>Boudes AOP</b> <b>Bordeaux Supérieur</b> Château Recougne <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Ferraton <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »</b>	4,00 € 4,50 € 4,50 € 4,00 € 3,50 €
Rosé <b>Saint Pourçain AOP</b> <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »</b>	4,00 € 3,00 €
Blanc <b>Saint Pourçain AOP</b> <b>Chardonnay</b> <b>Coteaux-du-Layon AOP</b> De Neuville-Moëlleux	4,00 € 3,50 € 4,50 €