

# Notre Carte



Imaginée et élaborée par l'équipe, notre carte privilégie au maximum le circuit court et la production locale.

Gourmands et passionnés, nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à découvrir nos recettes que nous à les réaliser !!

Juliette, Adrien, Julien

# Les Tartinades

LA PLANCHE - 14.00€

HOUMOUS DE LENTILLES VERTES IGP DU PUY  
FROMAGE FRAIS A L'AIL DES OURS  
CAVIAR DE LEGUMES DU MOMENT  
CHIFFONADE DE JAMBON CRU D'AUVERGNE  
BOUCHEES DE CANTAL PANÉES  
SAINT-NECTAIRE

*Accompagnée de Chips de Sarrasin*

---

*Mais y a rien à développer ! C'est de la merde , c'est de la merde , c'est tout ! Moi , on me sert ça dans une auberge , le tavernier , il s'prend une quiche dans sa tête !*

*Karadoc.*

# Les Classiques

**La Galette nature - 3€00**

1 ingrédient - 7€50

2 ingrédients - 8€50

3 ingrédients - 9€00

**Ingrédients au choix**

Jambon, œuf, emmental,  
champignons, oignons rouges,  
lard grillé, crème fraîche,  
pommes de terre.

**La Complète.....9€50**

Œuf / jambon / emmental / champignons - salade

# Les Bourrioles Auvergnates

Spécialité du Cantal - Crêpe au blé noir et à la levure

**La Burgonde.....14€00**

Pommes de terre rissolées / Viande hachée /  
sauce crémeuse au Bleu d'Auvergne  
/ oignons rouges - salade

**La Leodagan.....14€00**

Pommes de terre rissolées / ail et fines herbes  
/ Saint-Nectaire / Jambon cru d'Auvergne - salade

# Les Spécialités

**La Bohort.....12€00**

Saucisse d'Auvergne / pommes chaudes /  
compotée d'oignons rouges - salade

**L'interprète.....11€50**

Filet de poulet Auvergnat émincé / sauce crémeuse aux  
Morilles / champignons - salade

**La Fée Morgane.....14€50**

Galette de blé noir à l'encre de seiche / Saumon / fondue  
de poireaux / fromage frais citron et fines herbes - salade

**La Sélie.....9€00**

Légumes rôtis / Caviar d'aubergine / Pesto de tomates  
séchées et noisettes - salade

**La Buzide.....11€50**

Chèvre / miel / figues / lard grillé - salade

## NOS RAVIOLES AU SARRASIN

**La Verinus.....14€00**

Raviole de sarrasin/ Andouillette / sauce crémeuse à la  
moutarde de Charroux / oignons rouges / emmental - salade

**La Grudu.....13€00**

Raviole de sarrasin / Effiloché de porc / sauce BBQ maison /  
oignons rouges / tagliatelles de carottes / emmental - salade

**Pommes de terre rissolées .... 3€**

# Les desserts

## NOS CREPES

### Nos classiques

Crêpe au beurre - 3€00

Crêpe au sucre - 3€00

Crêpe au citron - 3€00

Crêpe au miel - 3€50

Crêpe Nutella - 4€50

Crêpe confiture - 4€50  
(Fraise/abricot/orange ou myrtille)

Crêpe caramel - 4€50

Crêpe crème de marron - 4€50

**Gâteau crêpes - 6€00**

Crème de citron / Coulis citron  
basilic / glace verveine

**La Birlou - 9€**

Pommes / crème sucrée chantilly  
Birlou /caramel / glace vanille

**La 100% chocolat - 6€00**

Crêpe au chocolat / sauce chocolat  
Glace chocolat

**La Granola - 8€00**

Granola maison / poires fruits  
Glace fleur de lait

**La Millard - 7€50**

Crème catalane vanillée / griottes  
Coulis fruits rouges / Sablé

## Les coupes de glaces

1 boule - 2€00 | 2 boules - 3€50 | 3 boules - 5€00

Verveine / Chocolat noir / Menthe chocolat / Fleur de lait /  
Vanille / Caramel beurre salé / Café / Fraise / Myrtille / Citron /  
Abricot

### Sauce

Chocolat / Caramel /Caramel beurre salé - 1€50  
Crème chantilly - 1€00

# Formules



**Leurs Majestés Royales**  
(Accord Crêpe & cocktail) 18€

**La Roi Arthur .....14€**  
La crêpe du mois  
Carpaccio tomates anciennes  
Burrata / Pesto Noisette Basilic

**Le Guenièvre.....7€**  
Le Cocktail du mois  
Gin tonic concombre basilic

**Formule midi 13€50**

Une Complète ou une Sèlie + Une sucrée classique + une  
bolée de cidre ou café

**Menu Enfant (10 ans max) 9€**

Crêpe au choix 2 ingrédients + 1 crêpe sucrée classique  
Sirop à l'eau (Soda + 1.50€)

**LA LAASRINADE 14€**

*SUGGESTION DU MOIS DE NOTRE CHEFFE JULIETTE*

**Hampe marinée - Pommes de terre sautées - Salade**

# Cave à Cidre & Bulles

Cidre pression 25cl - 3€

Cidre bouteille 75 cl - 12€  
Doux / Brut / Rosé

## LA SELECTION DES CANAILLES ST-JEAN



**Domaine Eric Bordelet**  
Cidre et Poiré prestige

Cidre Brut 75cl - 27€  
Cidre tendre 75cl - 27€

Poiré Authentique 75cl - 27€

**MAGNUM MILLESIME**  
Poiré Granit 2022 1,5L - 69€  
Sydre Argelette 2021 1,5L - 63€

---

**Champagne 75cl - 60 €**  
Pidensat, Blanc de Noir

**Méthode traditionnelle 75cl - 32€**  
Breuil, Vallée de la Loire

# Cave à vin

## Rouge

**COTE DU RHONE AOP  
CHATEAU D'ORSAN**

Verre 12,5 cl - 6€  
Bouteille 75cl - 18€

**COTE D'AUVERGNE  
PLEIN D'EPICES**

Bouteille 75cl - 24€

**SAUMUR**

Coq' Licot  
Bouteille 75cl - 23€

**SANCERRE  
REVERDY ET FILS**

Bouteille 75cl - 31€

## Blanc

**MUSCADET SUR LIE AOP  
LA GABARRE**

Verre 12,5 cl - 6€  
Bouteille 75cl - 18€

**ST POURCAIN  
INSTANT T**

Bouteille 75cl - 25€

**BERGERAC BIO AOP  
LE BRIN**

Bouteille 75cl - 20€

**MACON-LUGNY  
LOUIS LATOUR**

Bouteille 75cl - 39€

## Rosé

**COTE DE DURAS AOP - BERTICOT**

Verre 12,5 cl - 6€  
Bouteille 75cl - 22€

**PROVENCE AOP - CLE DES BRUNES**

Bouteille 75cl - 23€

*Le Bougnat en voyage* 

*La sélection perso de l'équipe à travers leurs rencontres et voyages !  
Voir Ardoise*



# Agaler

Ricard - 4€	Coca-cola - 3.5€
Martini blanc ou rouge - 7€	Ice-tea - 3.5€
Salers - 6€	Limonade - 3€
Kir Auvergnat - 8€	Jus du fruit - 3.5€
Kir (Cassis, Mure) - 6.5€	(Orange, Pomme, Tomate)
Mint's - 7€	Diabolo - 3.5€
Jack Daniel's - 8€	(Fraise, Grenadine, Citron
Cardut - 10€	Jaune, Menthe, Pêche, Caramel)
Diplomatico 8€	Sirop à l'eau - 2.5€
J.Bally 8€	
Depaz 10 €	
Gin - 8€	

## PRODUITS AUVERGNATS

**Bière bouteille 33cl - 7€**  
Blanche, Blonde, Ipa, Ambré

**Liqueur d'Auvergne 6cl - 8€**  
Framboise, Citron, Poire, Verveine



Volvic - 75cl - 6€  
St Géron- 75cl - 6.5€

## BOISSONS CHAUDES

Café "façon Germaine" (A volonté) 2€  
Déca (A volonté) 2€  
Thé/Infusion - 2.80€

Notre café et nos thés ont été sélectionnés par

