






# BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT



NOUS ATTACHONS UNE IMPORTANCE PARTICULIÈRE  
À LA SAISONNALITÉ ET À LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS,  
C'EST POURQUOI VOUS RETROUVEREZ DANS NOTRE CARTE  
UN MAXIMUM DE PRODUITS LOCAUX  
AVEC UNE DÉMARCHÉ VERS LE NATUREL ET LE CIRCUIT COURT



04.73.88.61.29



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS

HÔTEL  
ESSENTIEL

RESTAURANT  
GOURMAND



**Famille Plus**  
VIVRE ENSEMBLE  
DE BELLES EXPÉRIENCES



# BOISSONS



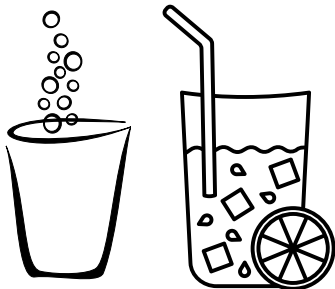
## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

<b>KIR</b> 8cl Ananas, Pamplemousse, Abricot, Spéculoos, Mandarine, Cassis, Raisin des bois, Birlou, Pêche de vigne, Myrtille	3.80 €
<b>KIR PÉTILLANT</b> 8cl	5.30 €
<b>GENTIANE ARTISANALE</b> "La liqueur de l'Abbaye" 5cl	4.30 €
<b>VERVEINE ARTISANALE</b> "La liqueur de l'Abbaye" 5cl	5.30 €
<b>MARTINI</b> Rouge ou blanc 5cl	4.30 €
<b>PORTO</b> Rouge ou blanc 5cl	4.30 €
<b>MUSCAT</b> de Rivesaltes 5cl	4.30 €
<b>COGNAC</b> 5cl	6.30 €
<b>RICARD / PASTIS</b> 3cl	4.30 €
<b>GET 27</b> 5cl	6.30 €

## BIÈRES ET CIDRE

<b>PRESSION BELGE</b>	25cl	3.30 €
Delens Pils 5°	50cl	6.60 €
<b>AVEC PICON OU BIRLOU</b>		+ 1 €
<b>BIÈRES ARTISANALES</b> 33cl		4.80 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Blonde - PALE ALE 6 %</li><li>• Ambrée - RED ALE 5.5 %</li><li>• Blanche - WEISS 5 %</li><li>• IPA - INDIA PALE ALE 6.2 %</li></ul>		
<b>CIDRE</b>		4.80 €
Finnbarra Dry Brut 5.5%	33cl	





# BOISSONS



## SOFTS



**JUS DE FRUITS "PAGO"** 3.30 €  
Abricot, ACE, Ananas, Fraise, Orange 20cl

**JUS DE POMMES BIO** 3.30 €  
Artisanal de "La Vaudelinoise" 20cl

**SODA** 3.30 €  
Coca-Cola, Coca zéro, Limonade,  
Orangina, Schweppes Tonic,  
Schweppes Agrumes, Ice Tea,  
Ginger Beer 33cl

**PERRIER** 33cl 3.30 €

**SIROP** 1.90 €  
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron,  
Citron zeste, Cassis, Pêche, Orange,  
Orgeat, Myrtille Sauvage 25cl

## EAUX MINÉRALES



**BADOIT, VITTEL** 50cl 4.30 €  
100cl 5.30 €

**SAINT GÉRON** 75cl 5.30 €  
Eau minérale naturellement gazeuse  
d'Auvergne

**EVIAN** 100cl 5.30 €

## BOISSONS CHAUDES



**CAFÉ** Espresso 2.30 €  
Double 4.60 €

**THÉ, INFUSION** 3.30 €





# À LA CARTE

NOUS TRAVAILLONS À L'ARDOISE POUR VOUS PERMETTRE DE DÉGUSTER DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.

EN CAS D'ALLERGIES, PARLEZ EN AUX SERVEURS.

## LES ENTRÉES



### FEUILLETÉ AU SAINT-NECTAIRE

Salade composée, carottes, tomates et feuilleté garni au Saint-Nectaire fondu

8.00 €

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE D'Auvergne

Sélection de jambon et saucisson d'Auvergne, salade composée et cornichons

10.00 €

### ENTRÉE DU JOUR

Voir ardoise

8.00 €

### TERRINE DE POUNTI

Cake à la viande composé de chair de porc, feuilles de blettes, pruneaux et aromates

9.00 €

## LES SALADES



### SALADE AUVERGNATE

Salade verte, tomates, jambon d'Auvergne, cantal, bleu d'Auvergne, noix

Taille M : 9.00 €

Taille XL : 16.00 €

### SALADE CÉSAR FAÇON SANCY

Salade verte, tomates, aiguillettes de poulet panées, fromage blanc, ail et fines herbes, cantal râpé

Taille XL : 17.00 €

## LES PLATS



### PIÈCE DU BOUCHER

Voir ardoise VBF servi avec pommes de terre campagnardes et salade verte

20.00 €

### TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

VBF hachée au couteau, câpres, cornichons, persil, ketchup, graines de sésame, Tabasco et sauce soja  
Servi avec pommes de terre campagnardes et salade verte

20.00 €

### POISSON FRAIS (SELON ARRIVAGE)

Voir ardoise, accompagné de légumes du marché

20.00 €

### PLAT DU JOUR

Voir ardoise, accompagné de légumes du marché

20.00 €

### TRUFFADE

Pommes de terre poêlées, cantal jeune, ail et persil, avec charcuterie d'Auvergne et salade composée

20.00 €

### DEMI SAINT-NECTAIRE RÔTI AU FOUR

Accompagné de pommes de terre campagnardes, charcuterie d'Auvergne et salade composée

20.00 €



Couvert sans suite 5€

Tout changement sur un plat est susceptible d'entraîner un surplus de 2€

Viandes de bœuf origine France, pêches en direct de Rungis

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

# LES DESSERTS



## SOUFFLÉ GLACÉ

Flambé à la verveine du Velay

7.00 €

## MOELLEUX COEUR COULANT

A la fève de tonka accompagné de sa glace vanille

7.50 €

## DESSERT DU MOMENT

Voir ardoise

7.00 €

## FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES SAUVAGES

6.50 €

# LES GLACES ET SORBETS



1 BOULE	3.00 €
2 BOULES	6.00 €
3 BOULES	8.00 €



## PARFUMS DES GLACES :

Café  
Caramel au beurre salé  
Chocolat Valrhona  
Fraise  
Vanille de Madagascar

## PARFUMS DES SORBETS :

Citron vert  
Myrtille  
Rhum Don Papa

  
**GLACES** DES **ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Couvert sans suite 5€

Tout changement sur un plat est susceptible d'entraîner un surplus de 2€  
Viandes de bœuf origine France, pêches en direct de Rungis  
Tous nos tarifs sont TTC et service compris



# MENU RÉGIONAL

## 26 €



### DEMI SAINT-NECTAIRE RÔTI AU FOUR

Accompagné de pommes de terre campagnardes,  
charcuterie d'Auvergne et salade composée

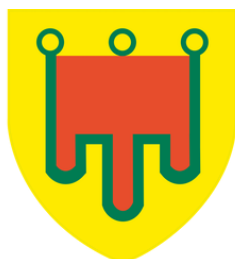
OU

### TRUFFADE AUVERGNATE

(pommes de terre poêlées, cantal jeune, ail et persil)  
Avec charcuterie d'Auvergne et salade composée



### DESSERT AU CHOIX



Couvert sans suite 5€

Tout changement sur un plat est susceptible d'entraîner un surplus de 2€  
Viandes de bœuf origine France, pêches en direct de Rungis  
Tous nos tarifs sont TTC et service compris



# MENU PLAISIR

## 31 €



### ENTRÉE AU CHOIX



FEUILLETÉ AU SAINT NECTAIRE

OU

POUNTI AUVERGNAT

OU

SALADE AUVERGNATE (PETITE)

OU

L'ENTRÉE DU MOMENT



### PLAT AU CHOIX



PIÈCE DU BOUCHER

OU

TARTARE DE BOEUF

OU

POISSON DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR



### DESSERT AU CHOIX



Couvert sans suite 5€

Tout changement sur un plat est susceptible d'entraîner un surplus de 2€

Viandes de bœuf origine France, pêches en direct de Rungis

Tous nos tarifs sont TTC et service compris





# MENU ENFANT (-10 ANS)

## 12.50 €



**AIGUILLETES DE POULET PANÉES**

**OU**

**MINI TRUFFADE**

**OU**

**HACHÉ DU BOUCHER**

Accompagné de pommes de terre  
campagnardes ou légumes du moment



**GLACE ARTISANALE COUPE 1 BOULE**

**OU**

**DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**

**(SUPPLÉMENT 2.50€)**



Couvert sans suite 5€

Tout changement sur un plat est susceptible d'entraîner un surplus de 2€

Viandes de bœuf origine France, pêches en direct de Rungis

Tous nos tarifs sont TTC et service compris





# NOS FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX



JUS DE POMME : LA VAUDELINOISE À MANZAT

BIÈRES ARTISANALES : BRASSERIE LE BEERARIUM À CHAMPEIX

CAFÉ, THÉS, INFUSIONS : CAFÉ CHAPUIS À SAINT-ETIENNE (42)

GENTIANE & VERVEINE : LA LIQUEUR D'ABBAYE À SAINT-DONAT

MARAÎCHER : PAYSANS GOURMANDS À SAINT-BEAUZIRE

CHARCUTERIE : CANTAL SALAISONS MAISON TEIL À AURILLAC

VIANDES : VIANDES FRANÇAISES BOUCHERIE KRILL À AUBIÈRE ET DISTRIPORC

POISSONS : LE POISSON LIVREUR À CLERMONT FERRAND

FROMAGES : FERME DE L'OISEAU À MONTALEIX

YAOURT & FROMAGE BLANC : COEUR DE FERMIER À GELLES

PAIN : BOULANGERIE MORILLAT À CHAMBON SUR LAC

GLACES : GLACES DES ALPES À ALLONZIER-LA-CAILLE (74)

MIEL : LES RUCHERS DU SANCY À MUROL

