






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 DÉMARCHE 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



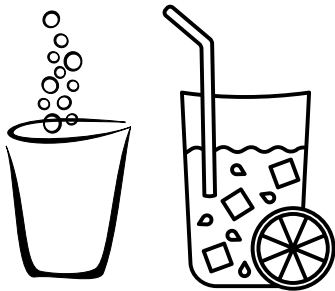
APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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

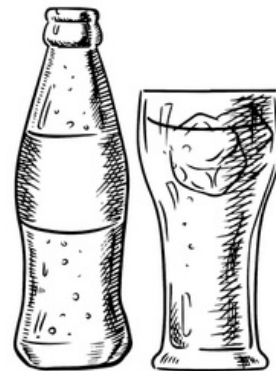
BIÈRES ET CIDRE

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

LES PLATS



PIÈCE DU BOUCHER

Voir ardoise VBF 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

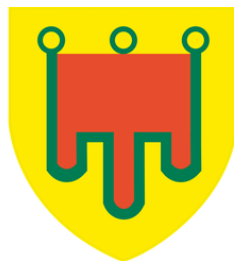
OU

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

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 €



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€)



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

