



- LES APERITIFS-

LES ALCOOLS

❖ PASTIS 2CL	2.00€
❖ RICARD 2CL	3.50€
❖ WHISKY JB 2CL	6.50€
❖ WHISKY JB 4 CL	10.00€
❖ WHISKY W-LAWSON'S 2CL	5.50€
❖ WHISKY W-LAWSON'S 4CL	8.50€
❖ ABERLOUR 10 ANS 2CL	10.00€
❖ ABERLOUR 10 AN 4 CL	15.00€
❖ RHUM BLANC ST JAMES 40° 4CL	5.50€
❖ RHUM BRUN ST JAMES 45° 4CL	6.20€
❖ MARTINI (BLC/ROUG/ROSÉ) 4CL	4.90€
❖ PORTO 4CL	4.20€
❖ KIR VIN BLANC (VOLCAN) 12CL	6.50€
❖ KIR ROYAL (LOUIS CONSTATNT) 12CL	14.00€
❖ LE CAMPARI-PERRIER 4CL	5.50€
❖ LA SUZE 4CL	4.50€

LES ALCOOLS D'Auvergne

« DISTILLERIE DES SCORIES »

❖ EAU DE VIE DE MALT LE 2CL	7.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT BRUT DU FUT 2CL	12.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT SAFRAN 2CL	11.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT VANILLE 2CL	10.00€
❖ EAU DE VIE GENÉVRIER VERV/CITRO 2CL	8.60€
❖ EAU DE VIE CITRON VODKA 2CL	6.00€
❖ LIQUEUR DE RAISIN CUVÉ R 2CL	5.20€

LES BIERES

❖ PRESSION HEINEKEN 25CL	4.90€
❖ 1664 25CL	4.00€
❖ DESPERADOS 33CL	5.50€
❖ PELFORT BRUNE 33CL	6.00€
❖ BIÈRE BLANCHE 33 CL GRIMBERGEN	4.80€
❖ MONACO (bière/limonade/grenadine)	4.50€
❖ PICON en sup	1.50€

LES EAUX

❖ VOLVIC 150CL	4.00€
❖ BADOIT 100CL	4.20€
❖ SAN-PELEGRINO 100CL	4.20€
❖ CHÂTELDON (ROI SOLEIL) 75cl	6.50€
❖ EVIAN 100CL	4.50€

LES SANS ALCOOLS

❖ Coca-cola 33cl	3.50€
❖ Coca-cola 0% 33cl	3.50€
❖ Orangina 25cl	3.50€
❖ Fuze tea 25cl	3.10€
❖ Schweppes 25cl	3.50€
❖ Schweppes agrumes 25cl	3.60€
❖ Perrier 33cl	2.90€
❖ Citron pressé	4.50€
❖ Orange pressée	4.90€
❖ Jus Pago (orange, pom,tom,poir) 20cl	3.30€
❖ Diabolo 25 cl	3.50€
❖ Fanta citron 25cl	3.10€
❖ Sirop à l'eau (parfum aux choix)	2.00€
❖ Supplément sirop	1.00€

Les Cocktails avec ou sans Alcools

❖ Le Punch Agrum 16cl (Rhum, Schweppes, ananas, grenadine)	8.50€
❖ Le Blue Hawaiian 16cl Rhum, curaçao, crème cacao, ananas	12.00€
❖ Le Cosmopolitan 10cl Vodka, Cointreau, Cranberry, citron vert	9.00€
❖ Le Basic Smash 10 cl gin, citron vert, sucre de canne, basilic	8.50€
❖ Passion Martini 10cl Vodka, fruit de la passion, canne, citron vert	6.50€
❖ Le Chantaco (s-alcool) Orange, ananas, citron, sirop de fraise	5.20€

LES DIGESTIFS

Cognac le Palin VS 40°4cl	6.00€
Armagnac 4cl	7.50€
Calvados Beaujour 40° 4cl	6.20€
Get 27 4cl	7.90€
Bailey's 4cl	8.50€

LES BOISSON CHAUDES

EXPRESSO	2.00€
CHOCOLAT AU LAIT	3.50€
INFUSION (AU CHOIX)	2.30€

Les Entrées

❖ L'ardoise de charcuteries de notre région à la confiture d'échalotes	17.50€
❖ Le bocal de canard au foie gras truffé du chef	18.50€
❖ Le gravelax de saumon au 5 baies et aneth toastés et beurre salé	17.00€
❖ Les 3 minis chaussons d'escargots au basilic et pignons de pins à la crème de cognac sur son lit de mesclun (temps de cuisson 15 minutes env)	17.50€
❖ Salade de saint Jacques à la vinaigrette de truffes et citrons confits	20.00€
❖ Les huitres (6) sur lit de glace (Mareine-Oléron) Vinaigre d'échalote et citron	15.50€
❖ Les huitres (12) sur lit de lace (Mareine-Oléron) Vinaigre d'échalote et citron	26.00€

Les Viandes

❖ Le filet de bœuf Charolais 250g env	29.00€
❖ Le burger de bœuf façon Rossini 250g env foie gras/truffes/Pavin (mixer minute)	35.00€
❖ L'entrecôte Charolaise 250g env	25.50€
❖ Le tartare de filet de bœuf (mixer minute) (Céleris, moutarde, câpres, cornichons,...)	30.00€
❖ Le jambon Blanc grillé frites/salade	18.00€
❖ Les Tranches magret de canard au miel et fleurs de lavande	19.50€
❖ L'omelette (fromage ou jambon) frites et salade du jour	15.00€
❖ La truffade accompagnée de charcuteries et salade du jour	19.00€
❖ Côtes d'agneaux grillées (3) selon arrivage	22.00€

Les Poissons (surgelés)

❖ Le pavé de saumon grillé au thym frais	18.00€
❖ Crevettes géantes sauvage (4 pièces)	35.00€
❖ Dorade Royale entière (250/300g)	21.00€
❖ Loup (bar) (250/300g)	22.50€
❖ Poissons frais selon arrivage (à demander)	

Les Fromages de région

A l'assiette 3 choix 9.50€

Les Desserts

❖ La crème caramel	6.50€
❖ Fondant chocolat (15 min de cuisson)	7.50€
❖ Café ou thé gourmand (4 découvertes)	9.90€
❖ Desserts du jour (à demander)	8.50€
❖ Glace 3 boules parfums au choix	7.50€
❖ Coupe colonel (sorbet citron/ vodka)	10.00€
❖ Omelette norvégienne en coupelle	9.50€
❖ Panacotta du chef	6.80€

MENU DU JOUR

Plat + dessert

16.00€

Entrée + plat + fromage ou dessert

19.50€

Servi uniquement le midi du lundi

au samedi

(hors dimanche et jours fériés)

Sauces au choix

bleu, champignons,
bordelaise, moutarde, poivre

Sauce aux truffes + 5.00€

Nos accompagnements
Légumes du jour ou frites ou
riz

MENU ENFANT -10 ANS

Entrée + plat + dessert Proposition du

jour par le Chef

11.00€

Les tarifs indiqués sur l'ensemble de la carte sont TTC

Nos viandes à la carte sont d'Origine Française (salers, Charolaise et régionale)