Apéritifs

Américano *(Martini rouge, Noilly, Campari) 12 cl*	8,50 €
Martini Gin *(Martini rouge, Gin) 12 cl*	8,50 €
Martini Rosato Pamplemousse *(Martini rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse) 12 cl*	8,50 €
Martini Royale *(Martini blanc, Pétillant de blanc brut) 12 cl*	8,50 €
Bacardi Cuba Libre *(Rhum Bacardi, Coca, tranche de citron) 12 cl*	8,50 €
Punch *(Rhum, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de goyave) 12 cl*	9,90 €
Cocktail sans alcool 12 cl	8,50 €
Spritz *(Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange) 12 cl*	9,90 €
Mojito (Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse)	9,90 €
Porto rouge ou blanc, Pineau rouge ou blanc *5 cl* Muscat, Guignolet, Suze, Avèze, Martini (rouge, blanc ou rosé) *5 cl*	4,00 € 4,00 €
Ricard ou Pastis 51 *5 cl*	3,50 €
Kir (cassis, figue, framboise, mûre, myrtille, pêche) *10 cl*	4,00 €
Kir violette *10 cl*	4,40 €
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 €

Apéritifs régionaux

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

Boissons sans alcool

Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Oasis 25 cl	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*	3,80 €
St Yorre 33 cl	3,10 €
Jus de fruit PAGO 20 cl *Abricot, ACE, Ananas, Banane, Citron, Fraise, Litchi, Mangue, Multifruit, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Tomate*	4,00 €

Tous nos plats sont élaborés par nos soins et sont faits maison. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Whisky

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

Bières

Bières pressions (25 cl):	
Bière artisanale blonde	3,50 €
Bière artisanale ambrée	4,50 €
Bière artisanale du moment	4,50 €
Bières bouteille 33 cl :	
Duvel, Desperados,	6,10 €
Pelforth Brune, Chimay bleue	6,10 €
Heineken zero	3,50 €
Mort Subite Kriek	7,00 €
Auvernhata Blanche	7,90 €
Auvernhata Triple	7,90 €
Auvernhata IPA	8,90 €
Durana brune	7,90 €

EAUX MINERALES

	50 cl	75 cl	100 cl
<u>Plates</u>			
Volvic		5,00 €	
Vittel	4,00 €		5,00 €
<u>Gazeuses</u>			
Chateldon		8,00 €	
San Pellegrino	4,50 €		6,00 €
Perrier Fines Bulles	4,50 €		6,00 €
Vals		5,00 €	

SALADES

Salade au Saint Nectaire Chaud **17,50 €**
Salade, carottes râpées, œuf dur, Saint nectaire AOP chaud sur toasts, jambon blanc émincé.

Salade Montagnarde **14,90 €**
Salade, Jambon d'auvergne émincé, Croûtons, Dés de Bleu d'Auvergne, de Saint Nectaire AOP et de Cantal AOP.

Salade César **18,90 €**
Salade, tomates séchées marinées, parmesan, œuf dur, poulet pané maison (origine France), croûtons, sauce césar maison (câpres, crème, persil, ail)

Assiette Végétarienne **15,90 €**
Carottes râpées au cumin, salade de lentilles, quinoa, cake aux olives toasté, œuf dur mayonnaise, salade.

WRAPS

Wrap Auvergnat **14,90 €**
Galette de blé, salade, Jambon blanc, tranches de bacon, sauce Saint-Nectaire, frites maison

Wrap Végétarien **14,90 €**
Galette de blé, salade, Quinoa, sauce Philadelphia à l'ail et estragon, œuf dur, frites maison

ENTRÉES

Jambon d'Auvergne **7,90 €**
2 tranches

Assiette apéro **10,90 €**
Saucisse sèche, dès de terrine et de fromages d'Auvergne

Terrine campagnarde de notre Charcutier **6,90 €**

Œufs durs mayonnaise *2 œufs* **6,00 €**

6 escargots / 12 escargots **8,90 € /14,90€**

SUGGESTION DU JOUR

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

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) **13,90 €**

Steak Haché Origine France Frites maison
ou *Nuggets De Filets de Poulet Maison (Origine France) et Frites maison*
1 boule de Glace ou 1 compote à boire

NOS MENUS (Uniquement le midi en semaine)

2 formules au choix : Entrée/plat **ou** Plat/dessert **20,90 €**
Entrée, plat **et** dessert **24,90 €**

Entrée : Salade du chef ou Terrine de campagne

Plat : Pounti ou Plat du jour (suivant stock)

Dessert : Tarte du jour ou Fromage blanc

Prix Nets en euros - Service compris

NOS SPECIALITES AUVERGNATES

Saint Nectairade **20,90 €**
Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.

La Fourmette **21,90 €**
Fourme d'Ambert AOP fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.

Truffade et son Jambon d'Auvergne **18,90 €**
Pommes de terre, tomme fraîche fondue, cantal entre-deux fondu, jambon d'Auvergne, salade verte

Tartiflette Auvergnate **17,90 €**
Pommes de terre avec du Bleu d'Auvergne fondu, lardons et salade verte
Supplément charcuterie **4,50€**

Potée Auvergnate **19,90 €**
Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes

Pounti Auvergnat **15,90 €**
Cake de viande de porc toasté agrémenté de pruneaux et d'épinards. Servi avec un coulis de tomate accompagné de salade verte.

Escalope bourboulienne **17,90 €**
Escalope de volaille (Origine France), saint nectaire fondu, jambon blanc sans sels nitrités (Origine France), salade verte
Supplément frites maison **2,50 €**

NOS BURGERS

Le français **18,90 €**
Pain Bun's, Steak Haché (Origine France), salade, confit d'oignons, sauce au Saint Nectaire accompagné de frites maison.

Le végétarien **14,90 €**
Pain Bun's, Œufs, Saint Nectaire et mayonnaise accompagné de frites maison.

NOS PLANCHES

Planche Auvergnate **18,90 €**
Notre sélection de charcuteries française

Planche Montagnarde **22,90 €**
Notre sélection de charcuteries française et de fromages d'Auvergne

NOS VIANDES ET POISSON

Pièce de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France) **25,90 €**
Grillé ou Sauce au choix : Bleu d'Auvergne ou Échalote

Tête de Veau à la Française (Origine France) **19,90 €**
Sauce gribiche accompagnée de pommes de terre et carottes à la vapeur.

Poisson du marché **20,90 €**

NOS DESSERTS MAISON

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

Tout changement implique un supplément de 2 €

NOS VINS ROUGES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne					
Côtes d'Auvergne Boudes AOP	5,00 €	10,00 €		18,00 €	25,00 €
Saint Pourçain AOP	4,00 €	8,00 €	13,00 €	16,00 €	22,00 €
Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Cuvée brin d'amour					33,00 €
Bordeaux et Bergerac					
Bordeaux Supérieur AOC Château Recougne	5,00 €	10,00 €		18,00 €	24,00 €
Bergerac Appellation Bergerac Controlée	8,00 €	16,00 €		30,00 €	40,00 €
Elevé en futs de chêne, Château de la Reynaudie					
Languedoc					
IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »	4,00 €	8,00 €		12,00 €	19,00 €
Pic Saint Loup AOP Château de Lascaux				22,00 €	32,00 €
Vallée du Rhône					
Côtes-du-Rhône AOP Samorëns Famille Ferraton	4,00 €	8,00 €	13,00 €	16,00 €	22,00 €
Loire					
Saint Nicolas de Bourgueil AOP					29,00 €

NOS VINS ROSES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne					
Saint Pourçain AOP	4,00 €	8,00 €	13,00 €	15,00 €	22,00 €
Languedoc					
IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »	4,00 €	8,00 €		12,00 €	19,00 €
Côtes de Provence AOP Bio Clémentine				30,00 €	40,00 €
Puech Haut Argali IGP Pays d'Oc					40,00 €

NOS VINS BLANCS	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne					
Saint Pourçain AOP	4,00 €	8,00 €	13,00 €	16,00 €	22,00 €
Bergerac Bio AOC Cotes de Bergerac Moelleux	6,50 €			30,00 €	40,00 €
Loire					
Saumur AOC Val de Loire Le Blason de Parnay					32,00 €
Viognier Les détours de Pierre Vin de France					26,00 €

Carte d'exception

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

VINS ROSES	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Côtes de Provence Bio AOP Côtes de Provence : Caprice de Clémentine				30,00 €	40,00 €

VINS ROUGES					
Côtes de Beaune Village AOC Maison Louis Jadot					60,00 €
Haut-Médoc AOC « Diane de Belgrave »			26,00 €		50,00 €

VINS BLANCS					
Chablis Appellation Chablis Contrôlée Domaine Fournillon					45,00 €