



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



HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND





BOISSONS



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

KIR 8cl 3.80 €

Cassis, Myrtille châtaigne, Birlou (pomme & châtaigne), Pêche de vigne, Myrtille

KIR PÉTILLANT 8cl 5.30 €

GENTIANE ARTISANALE 4.30 €

"La liqueur de l'Abbaye" 5cl

POTION DU BOUGNAT 5.30 €

"verveine menthe gentiane 18%" 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 €

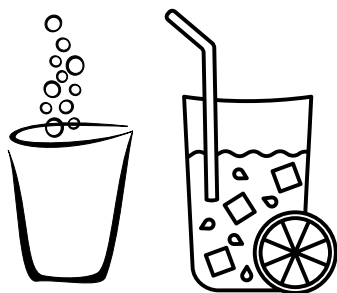
BIÈRES ARTISANALES 33cl 5 €

- Blonde - PALE ALE 6 %
- Ambrée - RED ALE 5.5 %
- Blanche - WEISS 5 %
- IPA - INDIA PALE ALE 6.2 %

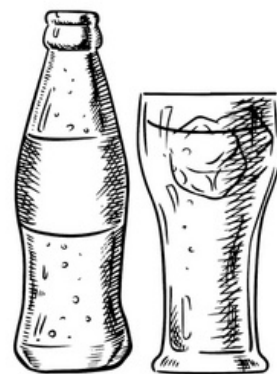
CIDRE 4.80 €

Magners 4.5 % 33cl





BOISSONS



SOFTS



JUS DE FRUITS "PAGO"

3.30 €

Abricot, ACE, Ananas, Orange 20cl

JUS DE POMMES BIO

3.30 €

Artisanal de "La Vaudelinoise" 20cl

SODA

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

3.30 €

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

Expresso
Double

2.30 €

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



OEUF POCHÉ (VOIR ARDOISE)	11.00 €
FEUILLETÉ AU SAINT-NECTAIRE Salade composée, carottes, tomates et feuilleté garni au Saint-Nectaire fondu	9.00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE D'Auvergne Sélection de jambon et saucisson d'Auvergne, salade composée et cornichons	12.00 €
TERRINE DE POUNTI Cake à la viande composé de chair de porc, feuilles de blettes, pruneaux et aromates	9.00 €
ENTRÉE DU JOUR Voir ardoise	9.00 €

LES SALADES



SALADE AUVERGNATE Salade verte, tomates, jambon d'Auvergne, cantal, bleu d'Auvergne, noix	Taille M : 9.00 € Taille XL : 17.00 €
SALADE CÉSAR FAÇON SANCY Salade verte, tomates, aiguillettes de poulet panées, sauce fromage blanc, ail et fines herbes, cantal rapé	Taille XL : 17.00 €

LES PLATS



PIÈCE DU BOUCHER Voir ardoise VBF accompagné de légumes du marché	23.00 €
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	23.00 €
AGNEAU DE 7H SAVEUR DU SUD-OUEST (IR) accompagné de légumes du marché	23.00 €
POISSON FRAIS (SELON ARRIVAGE) Voir ardoise, accompagné de légumes du marché	23.00 €
PLAT DU JOUR Voir ardoise, accompagné de légumes du marché	23.00 €
TRUFFADE Pommes de terre poêlées, cantal jeune, ail et persil, avec charcuterie d'Auvergne et salade composée	23.00 €
DEMI SAINT-NECTAIRE RÔTI Accompagné de pommes de terre campagnardes, charcuterie d'Auvergne et salade composée	23.00 €



Couvert sans suite 5€

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

Viandes origine France, sauf l'agneau origine Royaume-Uni

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Eau potable en carafe disponible gratuitement pour tout client consommant sur place

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

EN CAS D'ALLERGIES, PARLEZ EN AUX SERVEURS.

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

6.00 €

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 origine France, sauf l'agneau origine Royaume-Uni

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Eau potable en carafe disponible gratuitement pour tout client consommant sur place



MENU RÉGIONAL

28 €



TRUFFADE AUVERGNATE

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

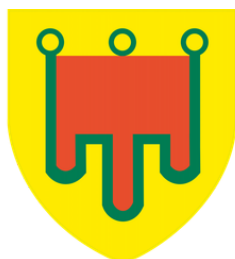
OU

DEMI SAINT-NECTAIRE RÔTI AU FOUR

Accompagné de pommes de terre campagnardes,
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 origine France, sauf l'agneau origine Royaume-Uni

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Eau potable en carafe disponible gratuitement pour tout client consommant sur place



MENU PLAISIR



34 €



ENTRÉE AU CHOIX



FEUILLETÉ AU SAINT NECTAIRE

OU

POUNTI AUVERGNAT

OU

SALADE AUVERGNATE (PETITE)

OU

L'ENTRÉE DU JOUR



PLAT AU CHOIX



PIÈCE DU BOUCHER

OU

POISSON DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR

OU

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ



DESSERT AU CHOIX



Couvert sans suite 5€

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

Viandes origine France, sauf l'agneau origine Royaume-Uni

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Eau potable en carafe disponible gratuitement pour tout client consommant sur place



MENU ENFANT (-10 ANS)

15 €



MINI TRUFFADE

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

OU

HACHÉ DU BOUCHER

Accompagné de légumes du marché

OU

AIGUILLETES DE POULET

Accompagné de légumes du marché



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





NOTRE SELECTION DE RHUMS ET WHISKYS



RHUMS



BUMBU ORIGINAL 4cl 7.30 €
Caraïbes rhum 40%

ANGOSTURA 1919 4cl 7.30 €
Caraïbes rhum 40%

**DIPLOMATICO
RESERVE EXCLUSIVE** 4cl 7.30 €
Venezuela rhum 40%

**KRAKEN
BLACK SPICED** 4cl 7.30 €
Caraïbes rhum 40%

WHISKYS



NIKKA DAYS 4cl 7.30 €
Japon whisky 40%

DELOYRE 4cl 7.30 €

JACK DANIEL'S 2cl 4.00 €
USA whisky 40% 4cl 7.30 €

WILLIAM LAWSON 2cl 3.00 €
Ecosse whisky 40% 4cl 6.00 €

