



## À la carte

(SAUF DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS LE MIDI)

|  |         |
|--|---------|
| Jambon d'Auvergne  | 7,00 €  |
| Jambon blanc   | 4,00 €  |
| Terrine maison   | 7,00 €  |
| Assiette de charcuterie  | 11,00 € |
| Saucisson  | 4,00 €  |
| Terrine de poisson   | 7,00 €  |
| Salade Auvergnate<br>(salade verte, quartiers de tomate, fromage bleu d'Auvergne, œuf, noix, croûtons aillés, vinaigrette) | 10,00 € |
| Salade de chèvre chaud<br>(salade verte, quartiers de tomate, jambon d'Auvergne, chèvre chaud, vinaigrette)                | 11,00 € |
| Salade de gésiers au vinaigre de miel<br>(salade verte, quartiers de tomate, gésiers de volaille, vinaigre de miel)        | 11,00 € |
| Salade de saumon «fumé maison»   | 11,00 € |
| Tête de veau sauce gribiche  | 12,00 € |
| Friture d'ablettes   | 11,00 € |
| Truite Meunière  | 11,00 € |
| Escargots en coquille (une douzaine)   | 10,00 € |
| Cuisses de grenouilles (une douzaine)  | 13,00 € |
| Omelette nature  | 5,00 €  |
| Omelette aux champignons   | 7,00 €  |
| Omelette au jambon   | 7,00 €  |
| Entrecôte  | 15,00 € |
| Coq au vin à l'ancienne  | 12,00 € |
| Daube de Salers au vin d'Auvergne  | 13,00 € |
| Souris d'agneau  | 15,00 € |
| Confit de canard   | 13,00 € |
| Magret de canard aux aïelles   | 15,00 € |
| Salade verte   | 2,50 €  |
| Plateau de fromages  | 4,50 €  |
| Fromage blanc  | 3,00 €  |
| Glaces / Sorbets (coupe de 2 boules)   | 4,00 €  |
| Mousse au chocolat   | 3,00 €  |
| Nougat glacé - Vacherin - Crème brûlée - Gratin de framboises  | 4,00 €  |



### Menu 21,00 € Menu 26,50 €

Jambon d'Auvergne  
ou Terrine du Chef  
ou Salade paysanne  
ou Terrine de poisson

Friture d'ablettes  
ou Truite meunière  
ou Coq au vin à l'ancienne  
ou Confit de canard

Plateau de fromages

Dessert au choix

Assiette de charcuterie  
ou Salade de chèvre chaud  
(production locale CatBru)  
ou Salade de gésiers au vinaigre de miel  
ou Tête de veau sauce gribiche  
ou Darne de saumon « fumé maison »  
sur lit de lentilles  
ou Salade de saumon « fumé maison »

Cuisses de grenouilles (une douzaine)  
ou Friture d'ablettes  
ou Souris d'agneau  
ou Truite meunière  
ou Coq au vin à l'ancienne  
ou Magret de canard aux aïelles  
ou Daube de Salers au vin d'Auvergne

Plateau de fromages  
Dessert au choix



# BIENVENUE



## AU RENDEZ-VOUS DES TOURISTES



### Menu 32,50 €

Assiette de charcuterie  
ou Salade de gésiers au vinaigre de miel  
ou Salade de chèvre chaud (production locale CatBru)  
ou Tête de veau sauce gribiche  
ou Darne de saumon « fumé maison » sur lit de lentilles du PUY  
ou Salade de saumon « fumé maison »

Friture d'ablettes  
ou Truite meunière  
ou Cuisses de grenouilles (une douzaine)  
ou Escargots en coquille (une douzaine)

Confit de canard  
ou Coq au vin à l'ancienne  
ou Souris d'agneau  
ou Magret de canard aux aïelles  
ou Daube de Salers au vin d'Auvergne

Plateau de fromages  
Dessert au choix



### Menu BAMBIN 9,50 € Menu VÉGÉTARIEN 21,00 €

Saucisson  
Steack haché – Pommes de terre  
Dessert

Salade composée  
Omelette du jour  
Fromage  
Dessert

### Aperitifs & Digestifs

|   |        |
|---|--------|
| Cocktail maison   | 4,00 € |
| Kir (cassis, mûre, framboise, pêche de vigne, châtaigne, myrtille, cerise)        | 2,80 € |
| Kir Breton (cidre & crème de cassis)  | 2,80 € |
| Salers, Suze, Avèze, Martini, Porto, Muscat, Pineau                               | 3,50 € |
| Ricard, Pernod, Pastis 51, Berger   | 3,50 € |
| Mominette (1,5 cl)  | 1,70 € |
| Whisky, Vodka   | 4,00 € |
| Bière (Pression KRONENBOURG 1664)   |        |
| Demi  | 3,00 € |
| Galopin   | 1,70 € |
| Palermo rouge ou blanc (boisson sans alcool)                                      | 2,00 € |
| Jus de fruits (ACE, orange, pamplemousse, abricot, raisin, tomate, ananas, pomme) | 3,50 € |
| Coca-Cola, Orangina, Schweppes, Perrier   | 3,50 € |
| Alcool blanc, Verveine, Grand-Marnier   | 4,50 € |
| Marc d'Auvergne, Cointreau, Calvados, Cognac                                      | 4,00 € |
| Liqueur   | 4,00 € |
| Eau minérale (litre)  | 4,00 € |
| Café  | 1,20 € |
| Thé/Infusion  | 2,20 € |



MAISON FONDÉE EN 1904

VOUS SIGNALER SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE À CERTAINS ALIMENTS

## Carte des vins

### Vins rouges d'Auvergne

|   | 75cl    | 50cl    | 37,5cl |
|---|---------|---------|--------|
| Chanturgue                              | 17,00 € |         |        |
| Madargue                                | 17,00 € |         |        |
| Côtes d'Auvergne (Miolanne)             | 18,00 € | 13,00 € |        |
| Boudes (Les demoiselles - Annie SAUVAT) | 17,00 € |         | 9,00 € |
| Chateaugay (Benoît MONTEL)              | 17,00 € |         |        |
| Saint-Pourçain (Domaine RAY)            | 17,00 € | 12,50 € | 9,00 € |

### Autres vins rouges

|  |         |         |         |
|--|---------|---------|---------|
| Cahors                                   | 17,00 € | 12,50 € | 9,00 €  |
| Côtes de Buzet                           | 17,00 € |         |         |
| Saint Nicolas de Bourgueil               | 18,00 € | 12,50 € | 9,00 €  |
| Côtes du Rhône                           | 16,00 € |         | 8,00 €  |
| Brouilly                                 | 19,00 € |         |         |
| Bourgogne Pinot Noir                     | 20,00 € |         | 10,50 € |
| Hautes Côtes de Nuit                     | 26,00 € |         |         |
| Hautes Côtes de Beaune                   | 26,00 € |         |         |
| Bordeaux                                 | 16,00 € |         | 8,50 €  |
| Côtes de Bourg                           | 17,00 € |         |         |
| Médoc                                    | 17,00 € |         |         |
| Château Bonnet (vieilli en fût de Chêne) | 26,00 € |         | 15,00 € |
| Lussac Saint-émilion                     | 28,00 € |         |         |
| Margaux                                  | 35,00 € |         |         |

### Vins blancs

|  |         |         |         |
|--|---------|---------|---------|
| Volcane Auvergne Miolane                   | 21,00 € | 15,00 € |         |
| Saint Pourçain (Domaine RAY)               | 17,00 € | 12,50 € | 9,00 €  |
| Bourgogne Aligoté                          | 17,00 € |         | 9,00 €  |
| Montagny (Bourgogne élevé en fût de chêne) | 22,00 € |         | 12,00 € |
| Muscadet                                   | 17,00 € |         | 8,50 €  |
| Gewurztraminer                             | 20,00 € |         | 11,50 € |

### Vins rosés

|                              |         |         |         |
|------------------------------|---------|---------|---------|
| Boudes (petite folie)        | 18,00 € |         |         |
| Côtes d'Auvergne (Miolanne)  | 18,00 € | 12,50 € |         |
| Corent (Marc Pradier)        | 17,00 € |         |         |
| Saint Pourçain (Domaine RAY) | 17,00 € | 12,50 € | 9,00 €  |
| Côtes de Provence            | 18,00 € |         | 9,50 €  |
| Tavel                        | 20,00 € | 14,00 € | 10,50 € |
| Cabernet d'Anjou             | 15,00 € |         |         |

### Champagnes (la bouteille)

|           |         |
|-----------|---------|
| Champagne | 45,00 € |
| Mousseux  | 22,00 € |

### Vin (en pichet)

| Vin rouge 11°  | Vin blanc 11°  | Vin rosé 11°   |
|----------------|----------------|----------------|
| 100 cl 12,00 € | 100 cl 12,00 € | 100 cl 12,00 € |
| 50 cl 6,00 €   | 50 cl 6,00 €   | 50 cl 6,00 €   |
| 25 cl 4,00 €   | 25 cl 4,00 €   | 25 cl 4,00 €   |

# BON APPÉTIT !

