

Entrées



Soupe : de potiron et châtaignes : 8.00€

Poulet maison, entrée tiède : 8.50€
(blettes, pruneaux, viande de porc, oeuf, farine)

Tartelette maison : champignons, fromages : 8.50€
fondus Au choix, bleu, saint nectaire, cantal

Terrine maison à base de porc et foie de volaille : 8.50€

Oeufs en meurette 2 oeufs pochés dans une sauce au vin avec du lard
des échalotes, des champignons : 11.00€

Tartare de saumon maison (saumon frais, fumé, aneth, fines herbes
huile d'olive agrumes) : 12.50€

Foie gras mi-cuit Maison (foie gras de canard aux figues) : 16.00€

Foie gras poêlé (2 lobes) : 16.00€

Salades



Auvergnate : Noix, jambon de pays, pommes, bleu d'Auvergne -
Normale 12,00€ / Grande 16,00€

Océane : Saint Jacques, saumon, crevettes, surimi, sauce agrume -
Normale 13,00€ / Grande 17,00€

Chèvre (noix, pommes, maïs, chèvre au kadaif et au miel) - Normale
13,00€ / Grande 17,50€

Périgourdine : Noix, pommes, gésier, magret fumé, foie gras maison -
Normale 15,00€ / Grande 19,00€

Végétarienne : Salade et crudités du jour - Normale 12,00€ / Grande
16,00€

Burgers et tendances

Composition de nos burgers : pain spéciaux, fromages, mollosol, concombre, tomates, lard, sauce diverses, steak de boeuf frais 180gr, servi avec salade et des pommes de terre sautées maison.

Le Bougnat avec de la tome fraîche et du Cantal - 15€

Le Saint Nectaire uniquement saint nectaire - 16€

Le à cheval avec 1 seul pain, de la mozza, du cheddar et un oeuf à cheval - 16€

Le Végétarien avec une galette de légume, sésame et amande fromage de chèvre - 16€

Le Cantalou avec du cantal entre deux servi avec de la truffade et de la salade - 18€

Le Rossini 1 seul pain dessous, un foie gras poêlé fondant sur le dessus - 19€

Nos plats régionaux

Aligot avec saucisse pays et salade : 15.00€

Andouillette du bougnat (explosée dans la crème, la moutarde de
Charroux et
les pommes de terre, servie avec salade) : 16.00€

Truffade traditionnelle avec charcuteries et salade : 16.00€

Truffade salade seulement de la salade : 12.00€

Truffade de mamie (aux 5 fromages d'auvergne avec charcuteries et
salade) : 18.50€

Choux farci maison façon feuilleté accompagné de salade : 15.00€

Pieds de cochons désossés, gratinés au saint nectaire
sur fond de pommes de terre servie avec de la salade : 20.00€

Fondue de saint nectaire, 1/2saint nectaire de 600gr fondu servi
avec de la charcuterie d'auvergne pommes de terre, de la salade :
20.00€

Potée auvergnate, viande de porc, choux, patates, carottes, navets :
21.00€

Pavé de boeuf, sauce Cantal avec truffade et salade verte : 19,00 €

Tête de veau sauce gribiche, légumes variés : 19.00€



Nos plats traditionnels



- Andouillette grillée bien garnie : 14,00 €
- ½ magret de canard aux fruits rouges et miel : 15,00€
- Magret entier aux fruits rouges et miel : 20,00€
- Filet de boeuf avec sa sauce aux morilles : 25,00€
- Ris de veau sauce morille : 26,00€

Poissons

- Poisson du jour : 15,00€
- Truite au lard et aux amandes : 15,00€
- Grenouilles en persillade : 17,00€
- Grenouilles aux morilles : 22,00€
- Poêlée de saint Jacques : 21,00€
- 4/5 pièces selon grosseur



Garnitures : pommes de terre sautées, légumes ou ratatouille, riz salade verte selon choix du chef, Aligot ou truffade +4€

les Midis

2 plats du jour, viande ou poisson au choix à 9,90 €

Formule Light :

Entrée + Plat OU Plat + Desserts au buffet : 14,00 €

Formules du midi :

Entrée + Plat + Dessert : 16,90 €

petite entrée ou desserts au buffet : 5,00 €

Livraison

Certains de nos plats sont également disponibles à emporter.

Voir sur le site Deliveroo



Menu

« Autour de l'Auvergne » 26 €

Entrée au choix

Salade auvergnate

Tartelettes aux champignons et fromage

Terrine maison

Pounti Maison

Plat au choix

truffade traditionnelle avec charcuterie

Saucisse Aligot salade

Choux farci

Truite au lard

Dessert ou fromages

Fromages d'Auvergne

tartelette myrtille

ou fondant au chocolat

ou tarte tatin

ou salade de fruit

(Fromage ET dessert : 4,00 €)