

## Apéritifs

Américano ( <i>Martini rouge, Noilly, Campari</i> ) 10 cl	6,70 €
Martini Gin ( <i>Martini rouge, Gin</i> ) 7 cl	5,20 €
Martini Rosato Pamplemousse ( <i>Martini rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse</i> ) 12 cl	4,90 €
Martini Royale ( <i>Martini blanc, Pétillant de blanc brut</i> ) 12 cl	6,20 €
Bacardi Cuba Libre ( <i>Rhum Bacardi, Coca, tranche de citron</i> ) 10 cl	5,50 €
Punch ( <i>Rhum, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de goyave</i> ) 10 cl	6,50 €
Cocktail du moment 12 cl	7,50 €
Spritz ( <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange</i> ) 12 cl	7,50 €
Porto rouge ou blanc, Pineau rouge ou blanc 5 cl	4,00 €
Muscat, Guignolet, Suze, Avèze, Martini (rouge, blanc ou rosé) 5 cl	4,00 €
Ricard ou Pastis 51 5 cl	3,50 €
Kir (cassis, figue, framboise, mûre, myrtille, pêche ou fraise) 10 cl	3,80 €
Kir violette 10 cl	4,20 €
Pétillant nature 10 cl	4,00 €
Pétillant crème au choix 10 cl	4,50 €
Coupe de champagne 10 cl	6,50 €
Cidre Doux ou Brut 27,5 cl	3,80 €

## Apéritifs régionaux

Birlou 10 cl ( <i>crème pomme-châtaigne, vin blanc</i> )	4,20 €
Pelou 10 cl ( <i>crème de châtaigne, vin blanc</i> )	4,20 €
Birlou ou pelou Pétillant 10 cl	5,00 €
Salers, Gentiane de l'abbaye 5cl	4,50 €

## Boissons sans alcool

Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Oasis	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	3,70 €
St Yorre	3,10 €
Jus de fruit PAGO <i>Abricot, ACE, Ananas, Banane, Citron, Fraise, Framboise, Litchi, Mangue, Multifruit, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Tomate</i>	4,00 €

## Whisky

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

## Bières

Bières pressions (25 cl): Heineken	3,00 €
Affligem (Blonde, Rouge ou Ambrée suivant saison)	4,00 €
BILLD (Bière locale artisanale) Amber Ale Aligator Ambrée	4,20 €
Bières bouteille 33 cl : Duvel, Desperados, Lagunitas Pelforth Brune, Chimay bleue Heineken zero Mort Subite Kriek BILLD Brune Stout (Brune) BILLD Weizenbier (Blanche) BILLD Triple Zeus (Cuivrée) BILLD IPA 33 cl	5,40 € 5,20 € 3,30 € 6,50 € 6,50 € 6,50 € 6,50 € 7,00 €

## Eaux minérales

### Plates

	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	3,50 €		4,50 €
Volvic		7,00 €	
Vittel			4,50 €

### Gazeuses

	50 cl	75 cl	100 cl
Chateldon		8,00 €	
San Pellegrino	4,50 €		6,00 €
Badoit	4,50 €		6,00 €
Vals		5,00 €	

## SALADES

<b>Salade au Saint Nectaire Chaud</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Salade, carottes râpées, œufs durs, Saint nectaire chaud sur toasts, lardons</i>	
<b>Salade Montagnarde</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Salade, Dèes de jambon de pays, Croûtons, Dèes de Bleu d'Auvergne, de Saint Nectaire et de Cantal</i>	
<b>Salade Printanière</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Salade, Boudin blanc tiédi, brunoise de pommes et agrumes, oignon rouge</i>	
<b>Assiette Végétarienne</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Carottes râpées, lentilles, salade de chou rouge au vinaigre de framboise, cake au basilic toasté, endives aux œufs mimosas, salade</i>	

## ENTRÉES

<b>Jambon de Pays</b>	<b>7,00 €</b>
<i>2 tranches</i>	
<b>Assiette apéro</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Saucisse sèche, dèes de terrine et de fromages d'Auvergne</i>	
<b>Terrine campagnarde</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Œufs durs mayonnaise 2 œufs</b>	<b>5,00 €</b>
<b>6 escargots</b>	<b>6,00 €</b>
<b>12 escargots</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Vinaigrette au citron vert, basilic, échalote, copeaux de cantal</i>	

## PLANCHES

<b>Planche Auvergnate</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Saucisson rosette, jambon d'Auvergne, chiffonnade de jambon blanc, chorizo, terrine de campagne, beurre et cornichons</i>	
<b>Planche Montagnarde</b>	<b>22,90 €</b>
<i>Saucisson rosette, jambon d'Auvergne, chorizo, terrine de campagne, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, beurre et cornichons</i>	

## PLAT DU JOUR la semaine

### SUGGESTION DU CHEF le week-end

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

## MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) **10,00 €**

*Steak Haché Origine France Frites ou Nuggets Frites  
1 boule de Glace ou 1 compote à boire*

## NOS MENUS (Uniquement le midi en semaine)

2 formules au choix : Entrée/plat <u>ou</u> Plat/dessert	<b>16,90 €</b>
Entrée, plat <u>et</u> dessert	<b>20,90 €</b>
<b>Entrée</b> : Salade du chef <u>ou</u> Terrine de campagne	
<b>Plat</b> : Pounti <u>ou</u> Plat du jour (suivant stock)	
<b>Dessert</b> : Tarte du jour <u>ou</u> Fromage blanc	

Prix Nets en euros - Service compris

## SPECIALITES AUVERGNATES

<b>Saint Nectairade</b> <i>Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Potée Auvergnate</b> <i>Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Truffade et son Jambon de Pays</b> <i>Pommes de terre, tomme fondue, jambon de pays servie avec une salade verte</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Pounti Auvergnat</b> <i>Flan de viande de porc toasté agrémenté de pruneaux et d'épinards. Servi avec un coulis de tomate accompagné de salade verte.</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Escalope bourboulienne</b> <i>Escalope de volaille, saint nectaire fondu, jambon blanc, salade verte</i>	<b>17,00 €</b>

## BURGERS

<b>Le français</b> <i>Pain Bun's, Steak Haché (Origine France), salade, confit d'oignons, sauce au Saint Nectaire.</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Le végétarien</b> <i>Pain Bun's, Œufs, Saint Nectaire et mayonnaise</i>	<b>13,00 €</b>

## VIANDE, POISSON

<b>Faux filet de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France)</b> <i>Grillé ou accompagné de beurre persillé Sauce au choix : Bleu d'Auvergne, Poivre ou Échalote</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Tartare de bœuf à l'italienne (suivant stock)</b> <i>Pesto, parmesan, tomate marinée, roquette, vinaigre balsamique, huile d'olive</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Brochette de Gigot d'Agneau marinée au Cumin et à l'huile d'olive</b>	<b>17,90 €</b>

## FROMAGE

<b>Assiette de deux fromages</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Assiette de trois fromages</b>	<b>8,00 €</b>

## DESSERTS

<b>Tarte selon la saison et stock</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Crème Brulée</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Baba au Rhum</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Dessert de la semaine</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Panna cotta, tarte revisitée, brownie, café ou thé</i>	

NOS VINS ROUGES	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50cl	75 cl
Auvergne <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP</b> Domaine Goigoux <b>Côtes d'Auvergne Boudes AOP</b> Domaine Charmensat <b>Saint Pourçain AOP</b> François Ray	7,50 € 8,50 € 8,00 €	10,00 € 12,00 € 11,50 €	13,50 € 16,00 € 15,00 €	19,00 € 22,50 € 21,00 €
Bordeaux <b>Blaye-Côtes-de-Bordeaux AOP</b> Château la Bretonnière <b>Graves AOP</b> Marquis de Sainville <b>Pessac Léognan AOP</b> André Lurton Château Coucheroy <b>Saint-Emilion Grand Cru AOP</b> Château Croix Montlabert <b>Saint-Estèphe AOP</b> Les Hauts de Tour de Pez	6,00 € 7,00 €	16,00 €	12,00 € 13,50 € 22,00 €	19,00 € 19,50 € 30,00 € 39,00 € 43,00 €
Languedoc <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »</b> <b>Pic Saint Loup AOP</b> Château de Lascaux	5,50 €		10,80 € 15,50 €	15,00 € 21,00 €
Bourgogne <b>Bourgogne AOP</b> Louis Soufflot « Pinot Noir » <b>Mercurey AOP</b> Domaine Louis Max <b>Gevrey-Chambertin AOP</b> Domaine Louis Max				23,00 € 42,00 € 46,00 €
Vallée du Rhône <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Maison Chapoutier « Belleruche » <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Bouquet du Comtat <b>Crozes-Hermitage AOP</b> Maison Ogier «Les Paillanches » <b>Gigondas AOP</b> Maison Ogier «Les Paillanches »	6,50 €	11,80 € 15,50 €	12,00 €	22,00 € 18,00 € 30,00 € 32,00 €
Loire <b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> Domaine des Valettes		11,50 €		23,00 €

NOS VINS ROSES	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP</b> Domaine Goigoux <b>Saint Pourçain AOP</b> François Ray	7,50 € 8,00 €	10,00 € 11,50 €	14,00 € 15,00 €	20,00 € 21,00 €
Languedoc <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »</b> <b>Côtes de Provence AOP</b> Charmes des Demoiselles	5,50 €		10,80 € 20,00 €	15,00 € 30,00 €

NOS VINS BLANCS	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne <b>Saint Pourçain AOP</b> François Ray	7,50 €	11,00 €	14,50 €	20,50 €
Loire <b>Muscadet-Sèvre-et-Maine-sur-Lie AOP</b> Clos des Orfeuilles <b>Coteaux-du-Layon AOP</b> De Neuville-Moëlleux	7,50 €	6,50 €	13,00 € 14,50 €	20,00 € 21,00 €

VIN AU VERRE (15 cl)	
Disponible en Rouge et Rosé <b>Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP</b> Domaine Goigoux <b>Saint Pourçain AOP</b> François Ray	3,50 € 3,50 €
Rouge <b>Blaye-Côtes-de-Bordeaux AOP</b> Château la Bretonnière <b>Graves AOP</b> Marquis de Sainville <b>Côtes-du-Rhône AOP</b> Bouquet du Comtat <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »</b>	4,50 € 4,50 € 3,50 € 3,00 €
Rosé <b>IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »</b>	3,00 €
Blanc <b>Saint Pourçain AOP</b> François Ray <b>Muscadet-Sèvre-et-Maine-sur-Lie AOP</b> Clos des Orfeuilles <b>Coteaux-du-Layon AOP</b> De Neuville-Moëlleux	3,50 € 3,50 € 4,50 €