



Apéritif Maison

Lillet Rosé: Assemblage de vin du Bordelais, Liqueur de Fruits, limonade et Citron Vert Le Verre 4.50€



Entrée à la Carte

- * Poêlée d'Escargots Forestiers 9,50€
- * Bruschetta à l'Auvergnate.....9,50€
- * Œuf Cocotte au Vin Rouge9,00€
- * Foie Gras maison, Confiture d'Oignons
et Mini Poire Pochée au Vin Rouge12,50€
- * Coquille Saint Jacques surprise.....12.50€

Suggestion du Chef

- * Côte de Bœuf pour 2 pers env. 1kg200g.....50,00€
- * Magret de Canard Sauce à l'Orange.....21.00€
- * Ris de Veau Sauce Morilles.....28.00€
- * Filet de Bœuf aux Morilles.....26,00€

Plat à la Carte

- * Gratiné d'Andouillette au Cantal17,00€
- * Onglet de Boeuf, Sauce Echalote env.200gr.....19.00€
- * Entrecôte Sauce Béarnaise20.00€
- * Boudin Noir Aux Pommes.....17.00€

Accompagnement des Viandes: Pommes Dauphines Maison et Légumes du Marché.

- * Filet de Bar Grillé à la Crème de Moules Safranées.....19.00€
- * Tataki de Thon, Salade Fraîche façon Thai19.00€

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu du Jour

Uniquement le Midi en Semaine

Menu du Jour 18€	Plat du Jour 13€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16€	

Le Samedi Midi

Menu du Jour 23€	Plat du Jour 16€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€	

Tapas à Partager

- * Petite Planche de Saucisse Sèche...4€
- * Ardoise Mixte (Charcuterie et Fromages d'Auvergne)..... 12€
- * Ardoise Charcuterie 12€
- * Toasts Cantal Fondu et Chorizo..12€



Tous Nos Prix sont TTC et Service Compris

Vins du Mois

Blanc

IGP Pays d'Oc Chardonnay
« Domaine Challias »

Le verre 3€
75cl - 18€



Vins au Verre

Rosé

IGP Côte d'Auvergne
Vinifié par la Cave Saint Verny

Le verre 3€
75cl - 18€

Rouge

AOP Pic St Loup, Mas de Jon, 2021
Château Malartic Lauriol 2018 Bordeaux

Le verre 4,50€
Le verre 4,00€

IGP Pays d'Oc Famille Cros-Pujol
« Zangre »

Le verre 3,50€
75cl - 20€

Blanc

AOC Touraine, Xavier Frissant, Sauvignon

Le verre 4,00€
75cl - 24€

Rouge

Val de Loire Chinon
« Domaine de Lallay »

Le verre 4,00€
75cl - 24€

Vin du Gard « Les copines Adorent! »

Le Verre 4,00€
75cl - 24€

IGP Côtes de Gascogne
Domaine de Pellehaut

Le Verre 3,50€
75cl - 21€

Salade du Chef

* Salade Auvergnate (Salade, Tomates, Jambon Cru, Cantal, Bleu, Toast de ST Nectaire)

Petite 10.00€ Grande 14.00€

* Salade César (salade, tomate, poulet, parmesan, sauce césar)

Petite 10.00€ Grande 14.00€



Desserts Maison



- * Assiette de Fromages d'Auvergne.....6.50€
- * Fondant au Chocolat et Crème Anglaise 6.50€
- * Crème Brûlée Vanille..... 6.50€
- * Tarte Chocolat Lacté.....6.50€
- * Tiramisu Spéculoos6,50€
- * Ile Flottante.....6,50€
- * Café ou Thé Gourmand.....8,50€
- * Nougat Glacé.....6.50€

Nos Glaces Artisanales

Vanille, Chocolat, Framboise, Cassis, Café, Pomme Verte,
Fraise, Rhum Raisin, Pistache, Poire, Citron, Caramel
Coupe 1 Boule : 3.00€ 2 Boules : 5.00€ 3 Boules : 6€

Boissons Chaudes

- Café/Déca 1,50€
- Double Espresso 3,00€
- Thé / Infusion 3,00€



Digestifs

Get 27, Menthe Pastille, Zeste, Cristal
Menthe, Pulpeuse, Croqueuse, Baileys
4,50€

Poire Williams 6,00€

Autres digestifs sur demande