

🇺🇸 Nos Crêpes 🇺🇸

Au Froment

Beurre et/ou sucre	3,00€
Confiture myrtille.....	4,00€
Confiture myrtille et fruits myrtilles.....	5,00€
Miel ou citron	6,00€
Chocolat.....	5,00€
Banane.....	6,00€
Caramel beurre salé.....	6,00€
Pommes chaudes caramélisées.....	8,00€
Supplément crème fouettée ou chocolat	2,00€

Spécialités

La Pont-Aven.....	7,00€
Galette chocolat	
La Pacifique	9,00€
Banane, chocolat, crème fouettée	
La Ruche.....	9,00€
Miel, pommes chaudes	
La Melba.....	9,00€
Glace vanille, oreillon de pêche, coulis fruits rouges, crème fouettée	
L'Écureuil.....	9,00€
Glace noisette, amandes effilées, sauce caramel, crème fouettée	
La Pommeraie.....	9,00€
Pommes chaudes, caramel beurre salé, crème fraîche	
La Poirier	9,00€
1/2 poire, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat	

Flambées

Calva ou Rhum ou Grand-Marnier®	8,00€
L'Antillaise.....	9,00€
Chocolat, rhum	
La Normande	9,00€
Pommes chaudes, calva	
La Caraïbe	9,00€
Banane, rhum	

Nos Coupes Glacées

Café Liégeois.....	8,00€
2 b. café, 1 b. vanille, crème fouettée	
Chocolat Liégeois	8,00€
2 b. chocolat, 1 b. vanille, crème fouettée	
Sundaes fraise.....	8,00€
2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis fruits rouges, crème fouettée	
Pêche melba	8,00€
1/2 pêche, 2 b. vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Poire belle-hélène	8,00€
1/2 poire, 2 b. vanille, sauce chocolat, amandes effilées	
Banana split	8,00€
1/2 banane, 1 b. vanille, 1 b. banane, sauce chocolat, crème fouettée	
Mont-Dorienne.....	8,00€
1 b. myrtille, 1 b. fraise, 1 b. cassis, coulis de fruits rouges, myrtilles, crème fouettée	
Colonel.....	8,00€
3 b. citron vert, vodka	

Nos Parfums Glaces Artisanales



Café
Glace café 100% Arabica
aux arômes fins sans amertume.



**Caramel au beurre
demi-sel d'Isigny AOP**
Au caramel au beurre demi-sel
d'Isigny AOP avec morceaux de
caramel.



Chocolat
Glace au chocolat noir intense,
au cacao et cœur de Guanaja
80% de la maison Valrhona®.



Chocolat blanc
Au chocolat blanc légèrement
vanillé avec copeaux de chocolat
blanc.



Fraise
Glace à la fraise généreusement
gourmande et fruitée.



Noisette
Glace aux saveurs douces
et rondes de la pâte de noisette.



Vanille
Glace aux œufs, à la vanille
Bourbon de Madagascar
et beurre d'Echiré.

Sorbets Plein Fruit



Banane
Banane.
42% de fruits



Cassis
Cassis noir de Bourgogne.
49% de fruits



Citron
Citron de Sicile.
29% de fruits



Citron vert
Citron vert.
27% de fruits



Myrtille
Myrtille sauvage.
58% de fruits

Composez votre coupe

1 boule 3,00€ 2 boules..... 5,00€ 3 boules..... 7,00€



La
Farinade
CREPERIE
RESTAURANT - BAR

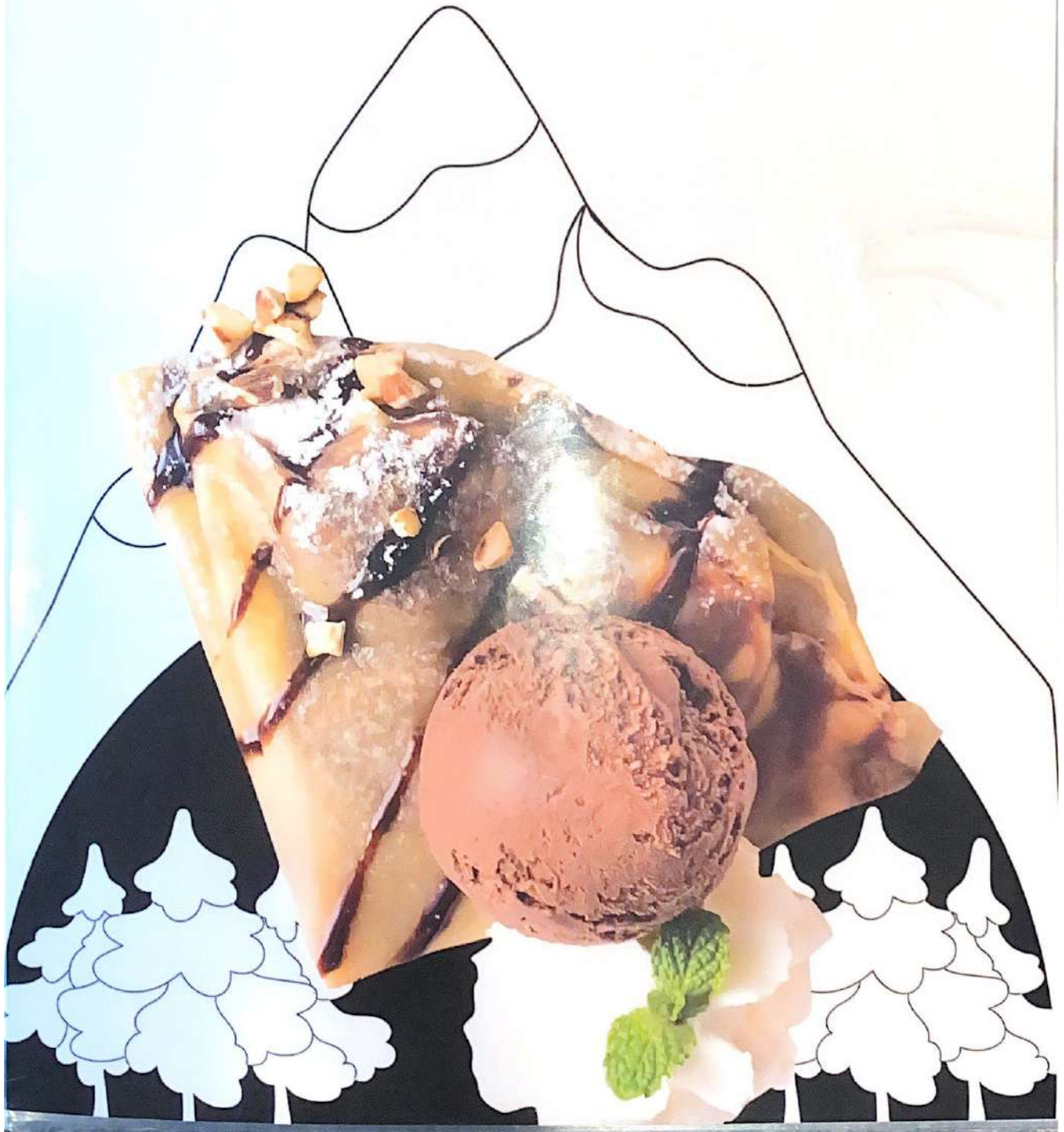
**TERRASSE
PRINTEMPS/ÉTÉ**

**2 AVENUE DES BELGES
63240 LE MONT DORE
06 07 17 97 76**

La Farinade

Carte des Desserts


GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Les Apéritifs

Ricard (2cl), Martini rouge ou blanc, Suze, Birlou,			3 €
Salers, Picon (4cl)			
Whisky	4cl	Baby (2cl)	
Whisky supérieur	5.5 €		3 €
Kir ou Kir Breton (10cl)	7.5 €		4 €
Kir Auvergnat (10cl)			3 €
Kir Pétillant (10cl)			4 €
Pétillant (10cl)			5 €
			4 €

Les Cocktails

Pina colada (Rhum, lait de coco, jus d'ananas)	7 €
Spritz (Apérol, pétillant, eau gazeuse)	7 €
Cuba libre (Rhum, coca, citron vert)	7 €

SANS ALCOOL

Virgin colada (Lait de coco, Jus d'ananas)	5 €
Bora bora (Jus d'orange, Jus d'ananas, sirops de grenadine et citron)	5 €

Les Bières

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Grimbergen	4 €	7.80 €
Tigre bock	3 €	5.80 €
Picon bière	4.50 €	-

BIÈRES LOCALES BRASSERIE DES MONTS
(ONDET MONT DORE, DURANA)

Blonde, Blanche, Rouge, IPA, Triple, Brune, Ambrée (33 cl) ...	5.50 €
--	--------

Les Cidres

Cidre bouché brut ou doux (75cl)	14 €
Pichet de cidre pression (50 cl)	9 €

Les boissons sans alcool

Jus de fruits (25cl) (Ace, Orange, Pomme, Ananas)	3 €
Coca cola, Coca cola zero, Schweppes agrumes, Fuze tea,	
Orangina, Perrier (33cl)	3 €

	25cl	50cl	100cl
Vittel bouteille	3 €	5 €	6.50 €
Eau gazeuse bouteille	-	5 €	6.50 €

Sirop à l'eau (33cl)	2 €
Limonade Ondet Mont Dore (33cl)	3 €
Diabolo (33cl)	3.50 €
* supplément sirop	0.50 €

Les Boissons chaudes

Café ou Déca	1.80 €
Allongé	1.90 €
Noisette	2 €
Grand Café	3 €
Irish coffee	7 €
Grog (Calva ou Rhum)	5 €
Vin chaud (25cl saison hiver)	4 €
Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	4 €
Thé, Infusion	3 €
Verre de lait (25 cl)	2.50 €
*supplément lait	0.50 €

Prix net service compris. L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Salades

Salade verte du Maraîcher	6 €
Salade farinade	11 €
(Jambon, tomates, œufs, oignons)	
Salade campagnarde	12 €
(gésiers, lardons, croûtons)	
Salade montagnarde	12 €
(noix, croûtons, bleu, jambon d'auvergne)	

Les Galettes de blé noir

Beurre	3.50 €
Composez votre classique avec les ingrédients de votre choix :	
Œuf - emmental - jambon - champignons - tomates - oignons - Chorizo - Poivrons	
* 1 ingrédient	6 €
* 2 ingrédients	8 €
* 3 ingrédients	10 €

Les Spécialités

La Forestière	13 €
(lardons, champignons, crème fraîche)	
La Paysanne	13 €
(œuf, lardons, oignons, champignons)	
La Végétarienne	13 €
(oignons, champignons, tomates, asperges, poivrons)	
La Kebab	13 €
(viande veau valaille, oignons, sauce blanche)	
L'Espagnate	14 €
(salade, Cantal, chorizo, poivrons, oignons, tomates)	
La Bougnat	15 €
(salade, œuf, Saucisse du Mont-Dore, Cantal, St-Nectaire)	

Les Auvergnates

La Sancy	14 €
(salade, œuf, St Nectaire, jambon d'Auvergne)	
L'Auvergnate	14 €
(salade, jambon d'Auvergne, bleu, noix)	
La Fromagère	15 €
(salade, cantal, saint nectaire, bleu d'auvergne, emmental)	
La Truffadière	16 €
(Salade, truffade, jambon d'Auvergne)	
La St-Nectairienne	16 €
(Salade, tartiflette au St-Nectaire, jambon d'Auvergne)	

Voir l'ardoise du jour pour les galettes ou viandes du moment.

Assiette de fromage d'Auvergne	11 €
--------------------------------	------

Menu Ourson

12 €

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou jambon blanc
Accompagné de pâtes ou pommes de terre
ou truffade (supp + 2€)
OU
Galette (2 ingrédients)
Crêpe confiture ou chocolat ou une boule de glace
sirop à l'eau

Les Vins

Les Rouges

Côte d'Auvergne AOP (75cl) <i>Sentier des Sucquets</i>	17 €
Châteaugay Goignoux AOP (75cl)	18 €
Boudes abonnat AOP (75cl)	19 €
	Le Verre 18cl Le Pichet 25cl Le Pichet 50cl
Rouge Merlot IGP d'Oc :	3.5 € 5 € 10 €

Les Rosés

Côte d'Auvergne AOP (75cl) <i>Sentiers des Sucquets</i>	17 €
Corent Rosé AOP (75cl)	18 €
	Le Verre 18cl Le Pichet 25cl Le Pichet 50cl
Rosé Cisault IGP d'Oc :	3.5 € 5 € 10 €

Les Blancs

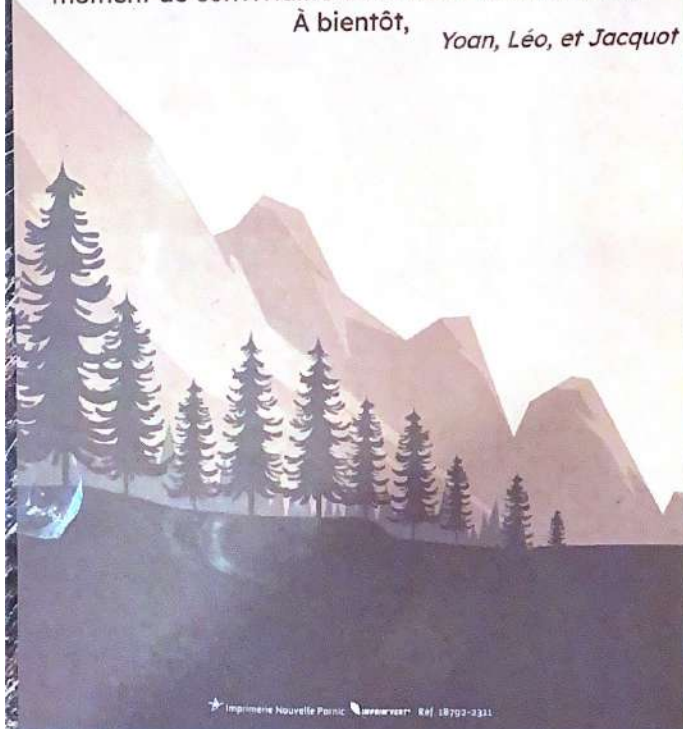
Côte d'Auvergne AOP (75cl) <i>Sentiers des Sucquets</i>	17 €
	Le Verre 18cl Le Pichet 25cl Le Pichet 50cl
Sauvignon IGP :	3.5 € 5 € 10 €

Les Digestifs

....., Get 27, Verveine (4cl)	6 €
Rhum, Calvados (4cl)	6 €
Vodka, Gin, Marc d'Auvergne (4cl)	6 €

La Farinade vous souhaite un bon appétit et un bon moment de convivialité dans notre établissement.

À bientôt,
Yoan, Léo, et Jacquot





Nous avons sélectionné
pour vous une

GLACE *Artisanale*

élaborée par un

“Maître Artisan Glacier”
situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse
des matières premières les plus nobles
**que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.**


GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes.

Prix nets en euros - taxes et service compris.

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

Photos non contractuelles, suggestions de présentation.