

Apéritifs

Américano (<i>Martini rouge, Noilly, Campari</i>) 12 cl	7,90 €
Martini Gin (<i>Martini rouge, Gin</i>) 12 cl	7,90 €
Martini Rosato Pamplemousse (<i>Martini rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse</i>) 12 cl	7,90 €
Martini Royale (<i>Martini blanc, Pétillant de blanc brut</i>) 12 cl	8,50 €
Bacardi Cuba Libre (<i>Rhum Bacardi, Coca, tranche de citron</i>) 12 cl	7,90 €
Punch (<i>Rhum, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de goyave</i>) 12 cl	8,50 €
Cocktail du moment 12 cl	8,50 €
Spritz (<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange</i>) 12 cl	8,50 €
Mojito (<i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>)	8,50 €
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, Litchi, Mangue, Multifruit, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Tomate</i>	4,00 €

Eaux minérales

Plates

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

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 €
BILLD (Bière locale artisanale) Amber Ale Aligator Ambrée	4,20 €
Bières bouteille 33 cl : Duvel, Desperados, Pelforth Brune, Chimay bleue Heineken zero Mort Subite Kriek BILLD Brune Stout (Brune) BILLD Weizenbier (Blanche) BILLD Triple Zeus (Cuivrée) BILLD IPA 33 cl	5,90 € 5,90 € 3,50 € 6,50 € 6,90 € 6,90 € 6,90 € 7,90 €

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

Salade au Saint Nectaire Chaud <i>Salade, carottes râpées, œufs durs, Saint nectaire chaud sur toasts, lardons</i>	16,00 €
Salade Cantalienne <i>Salade, endives, cantal, tranches fines de bacon, œuf dur, filet de volaille mariné.</i>	16,90 €
Salade Montagnarde <i>Salade, Dèss de jambon de pays, Croûtons, Dèss de Bleu d'Auvergne, de Saint Nectaire et de Cantal.</i>	14,00 €
Assiette Végétarienne <i>Carottes râpées au cumin, salade ou velouté de lentilles, tartare de betterave au jaune d'œuf mariné, cake au basilic toasté, œuf mayonnaise, salade, endives.</i>	14,90 €

ENTRÉES

Jambon de Pays <i>2 tranches</i>	7,00 €
Assiette apéro <i>Saucisse sèche, dèss de terrine et de fromages d'Auvergne</i>	9,90 €
Terrine campagnarde	5,50 €
Œufs durs mayonnaise 2 œufs	5,00 €
6 escargots	6,00 €
12 escargots	11,00 €

SUGGESTION DU JOUR

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

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) **10,90 €**

*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	18,90 €
Entrée, plat <u>et</u> dessert	22,90 €
Entrée : Salade du chef <u>ou</u> Terrine de campagne	
Plat : Pounti <u>ou</u> Plat du jour (suivant stock)	
Dessert : Tarte du jour <u>ou</u> Fromage blanc	

SPECIALITES AUVERGNATES

Saint Nectairade	20,50 €
<i>Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne, Pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	
Truffade et son Jambon de Pays	18,50 €
<i>Pommes de terre, tomme fondue, jambon de pays servie avec une salade verte</i>	
Tartiflette Auvergnate	17,00 €
<i>Pommes de terre avec du Bleu d'Auvergne fondu, lardons et salade verte</i>	
<i>Supplément charcuterie</i>	4,50 €
Potée Auvergnate	19,00 €
<i>Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes</i>	
Pounti Auvergnat	15,90 €
<i>Flan de viande de porc toasté agrémenté de pruneaux et d'épinards. Servi avec un coulis de tomate accompagné de salade verte.</i>	
Escalope bourboulienne	17,00 €
<i>Escalope de volaille, saint nectaire fondu, jambon blanc, salade verte</i>	
<i>Supplément frites</i>	2,50 €

BURGERS

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

PLANCHES

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

VIANDE

Faux filet de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France)	24,90 €
<i>Grillé ou Sauce au choix : Bleu d'Auvergne ou Échalote</i>	
Brochette de Gigot d'Agneau marinée au Cumin et à l'huile d'olive	19,90 €

DESSERTS

Tarte selon la saison et stock	6,50 €
Crème Brulée	7,50 €
Mousse au chocolat	7,50 €
Tiramisu	7,50 €
Baba au Rhum	7,50 €
Dessert de la semaine	7,50 €
Café gourmand (Panna cotta, tarte revisitée, brownie, café)	9,50 €

NOS VINS ROUGES	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Côtes d'Auvergne Boudes AOP Saint Pourçain AOP Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Cuvée brin d'amour	9,00 € 8,00 €	13,00 € 11,50 €	16,00 € 15,00 €	19,00 € 24,00 € 21,00 € 33,00 €
Bordeaux Bordeaux Supérieur Château Baratet Graves AOP Marquis de Sainville Pessac Léognan AOP André Lurton Château Coucheroy Saint-Emilion Grand Cru AOP Château Croix Montlabert Saint-Estèphe AOP Les Hauts de Tour de Pez	8,00 €		16,00 €	24,00 € 19,50 € 39,00 € 68,00 € 43,00 €
Languedoc IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot » Pic Saint Loup AOP Château de Lascaux	5,50 €		10,80 € 22,00 €	15,00 € 32,00 €
Bourgogne Bourgogne AOP Louis Soufflot « Pinot Noir » Mercurey AOP				35,00 € 75,00 €
Vallée du Rhône Côtes-du-Rhône AOP Maison Chapoutier « Belleruche » Côtes-du-Rhône AOP Ferraton Gigondas AOP Maison Ogier «Les Paillanches »	7,00 €	12,00 €	13,00 €	22,00 € 18,50 € 32,00 €
Loire Saint Nicolas de Bourgueil AOP		11,50 €		27,00 €

NOS VINS ROSES	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Côtes-d'Auvergne Chateaugay AOP Saint Pourçain AOP	8,00 €	11,50 €	15,00 €	20,00 € 21,00 €
Languedoc IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault » Côtes de Provence AOP Charmes des Demoiselles Puech Haut Argali	5,50 €		10,80 € 20,00 €	15,00 € 30,00 € 38,00 €

NOS VINS BLANCS	Pichet 25 cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
Auvergne Saint Pourçain AOP	7,50 €	11,00 €	14,50 €	20,50 €
Loire Coteaux-du-Layon AOP De Neuville-Moëlleux	7,50 €		14,50 €	21,00 €

VIN AU VERRE (15 cl)	
Rouge Saint Pourçain AOP Boudes AOP Bordeaux Supérieur Château Baratet Côtes-du-Rhône AOP Ferraton IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Merlot »	3,50 € 4,50 € 4,50 € 3,50 € 3,00 €
Rosé Saint Pourçain AOP IGP Pays d'Oc Vignes Antiques « Cinsault »	3,50 € 3,00 €
Blanc Saint Pourçain AOP Chardonnay Coteaux-du-Layon AOP De Neuville-Moëlleux	3,50 € 3,50 € 4,50 €