

🇺🇸 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.



Fraise
Glace à la fraise généreusement
gourmande et fruitée.



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



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



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



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



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

Sorbets Plein Fruit



Banane
Banane.
42% de fruits



Citron vert
Citron vert.
27% de fruits



Cassis
Cassis noir de Bourgogne.
49% de fruits



Myrtille
Myrtille sauvage.
58% de fruits



Citron
Citron de Sicile.
29% de fruits

Composez votre coupe

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



La
Farinade
CREPERIE
RESTAURANT - BAR

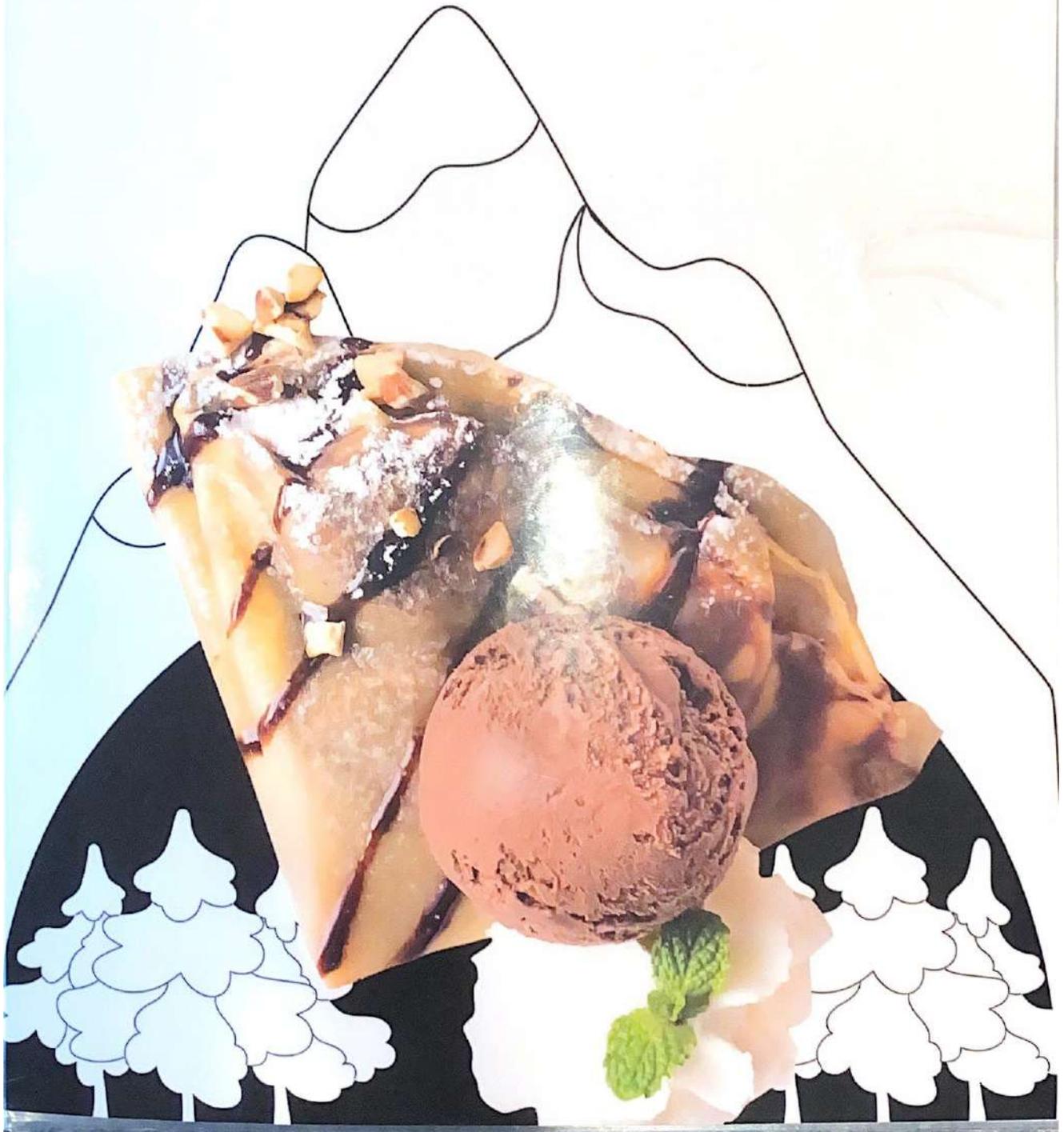
**TERRASSE
PRINTEMPS/ÉTÉ**

**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, Salers, Picon (4cl)			3 €
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 €

Pris des services 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

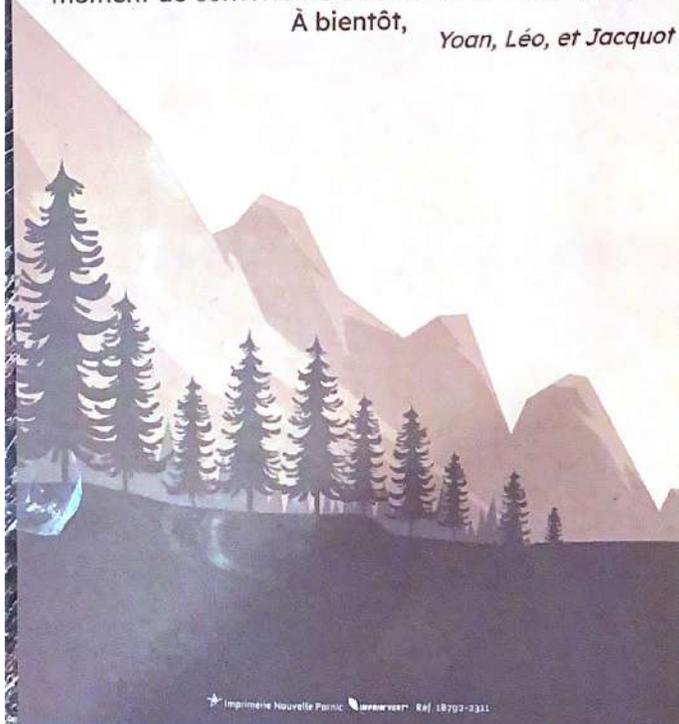
Côte d'Auvergne AOP (75cl) <i>Sentiers des Sucquets</i>	17 €
	Le Verre 18cl Le Pichet 25cl Le Pichet 50cl
Sauvignon IGP :	3.5 € 5 € 10 €

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.