

Made in  
Auvergne

## Nos Apéritifs

Auvergnat Limonade	3,50€
Spritz Auvergnat	8,90€
Bière « La Bougnat » (25 cl)	3,80€

Pour  
commencer

## À partager

Planche de charcuterie	12 €
Planche de fromages	11 €
Planche Mixte	12 €

Vins  
en verre

12 cl

## Nos Rosés

**AOP Côtes d'Auvergne « Puy de Corent »** 5,50€  
*Domaine Desprat Saint-Verny*

**AOC Côtes de Provence « Saint M »** 7,50€  
*Château Saint-Maur cru classé*

## Nos Blancs

**AOC Mâcon-Villages** 8,00€  
*Bret Brothers « La Soufrandière »*

**AOP Minervois « Les Costes »** 6,50€  
*Domaine Pierre Cros*

**IGP Puy de Dôme « Saint Roch 1991 »** 5,50€  
*Domaine Desprat Saint-Verny*

## Nos Rouges

**AOC Santenay « Vieilles Vignes »** 9,00€  
*Domaine Lucien Muzard & Fils*

**AOC Cahors « Haute Côte de Fruit »** 5,50€  
*Mas del Périé*

**AOP Côtes du Rhône « Khayyam »** 7,50€  
*Mas de Libian* 

**AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois** 7,50€  
*Château Haut Beyzac*



Produit issu de l'agriculture biodynamique



Produit issu de l'agriculture biologique



Bar – Restaurant – Pop up store

*Carte Automne - Hiver 2021*

## *Menu du jour*

**2 plats : 19 € – 3 plats : 24 €**

TTC Service compris – Hors boisson.

Servi du lundi au vendredi midi

<i>Entrée / Starter</i>	<b>8 €</b>
<i>Plat / Main course</i>	<b>13 €</b>
<i>Dessert / Dessert</i>	<b>6 €</b>

## *Menu le Magnetic*

**2 plats : 27 € – 3 plats : 33 €**

TTC Service compris – Hors boisson.

Midi & soir

Au choix parmi les plats avec le logo  
Exclusively by selection with logo








Carte élaborée avec des produits d'Auvergne et de saison

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC service compris. Hors boisson *Price in Euros incl. Tax. Net prices service included.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for health, please consume in moderation.*



## Entrées / Starters

-  Crème de potimarron, espuma de cantal, julienne de jambon de pays **9 €**  
*Pumpkin cream, cantal espuma, country ham julienne*
-  **Vin rouge : AOP Côtes d'Auvergne « La croix d'Arpin »** - Domaine Desprat Saint-Verny - 12 cl : 5,50 €
- 
- Conchiglionis et encornets, pistou à l'ail **9 €**  
*Conchiglionis and squids, garlic pesto*
-  **Vin rosé : AOC Côtes de Provence « Saint M »** - Château Saint-Maur cru classé - 12 cl : 7,50 €
- 
-  Artichauts barigoule et coquillages **9 €**  
*Barigoule Artichokes and Shellfishs*
-  **Vin blanc : AOC Mâcon-Villages « La Soufrandière »** - Bret Brothers - 12 cl : 8 €
- 
-  Déclinaison de pois chiches (Végan) **6 €**  
*Variation of chickpeas (Vegan)*
-  **Vin rosé : AOP Côtes d'Auvergne « Puy de Corent »** - Domaine Desprat Saint-Verny - 12 cl : 5,50 €







## Plats / Main courses

-  Poitrine de porc basse température et son jus à la verveine du Puy **17 €**  
*Low temperature pork belly and its verveina juice from Le Puy*  
 **Vin rouge : AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois** - Château Haut Beyzac - 12 cl : 7,50 €
-  Pièce du boucher au confit d'échalote ou au bleu de la mémé (environ 200 g) **19 €**  
*Butcher's piece with shallot confit or granny's blue cheese (about 200 g)*  
**Vin rouge : AOP Côtes du Rhône « Khayyam »** - Mas de Libian - 12 cl : 7,50 € 
-  Chou farci aux marrons et petits légumes de saison **13 €**  
*Cabbage stuffed with chestnuts and seasonal vegetables*  
**Vin blanc : AOC Sancerre « Clos Paradis »** - Domaine Fouassier - 12 cl : 9 € 
-  Poisson frais du marché, crème de tarama **16 €**  
*Fresh market fish, tarama cream*  
 **Vin blanc : AOP Minervois « Les Costes »** - Domaine Pierre Cros - 12 cl : 6,50 €
-  Poke bowl de saison **15 €**  
*Seasonal poke bowl*  
 **Vin rosé : AOC Côtes de Provence « Saint M »** - Château Saint-Maur cru classé - 12 cl : 7,50 €
-  Salade Océane **13 €**  
*Seafood Salad*  
**Vin blanc : AOC Mâcon-Villages « La Soufrandière »** - Bret Brothers - 12 cl : 8 €
-  Burger joue de porc effiloché au cantal AOP **15 €**  
*Pulled pork cheek burger with PDO cantal*  
 **Vin rouge : AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois** - Château Haut Beyzac - 12 cl : 7,50 €



## Desserts / Desserts

- |  |   |     |
|--|---|-----|
|   | Fraîcheur d'ananas, citron, menthe et sa glace à la mangue<br><i>Fresh pineapple, lemon, mint and mango ice cream</i> | 8 € |
|   | Crème brûlée vanillée, madeleine maison<br><i>Vanilla crème brûlée, homemade madeleine</i>                            | 8 € |
|   | Délice choco-caramel crémé et popcorn<br><i>Creamy chocolate-caramel and popcorn</i>                                  | 8 € |
|  | Café gourmand<br><i>Gourmet coffee</i>  | 9 € |
|  | Assiette de fromage d'Auvergne<br><i>Auvergne cheese plate</i>  | 9 € |
|  | <b>Vin rouge : AOP Côtes d'Auvergne « La croix d'Arpin »</b> – Domaine Desprat Saint-Verny – 12cl : 5,50€             |     |

## Boissons Chaudes

Expresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double expresso	4,20€
Café crème	4,50€
Macchiato	4,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,50€
Thé/Tisane Nunshen	4,00€

## Eau Minérales

Evian	50 cl	3,50€
	1L	5,00€
Badoit	50 cl	3,50€
	1L	5,00€
Volvic	75 cl	7,00€
Châteldon	75 cl	7,00€

### Liste des allergènes sur demande



Gluten  
Gluten



Crustacés  
Crustaceans



Oeufs  
Eggs



Poisson  
Fish



Arachides  
Peanuts



Fruits à  
coque  
Tree nuts



Lait  
Milk



Moutarde  
Mustard



Sésame  
Sesame



Céleri  
Celery



Sulphites  
Sulphite



Mollusques  
Molluscs



Soja  
Soya



Lupin  
Lupin