

Made in
Auvergne

Auvergnat Limonade (33cl)	3,80€
Spritz Auvergnat	8,90€
Bière « La Bougnat » (25 cl) Pression	3,80€
Bière Artisanale « Forn A Berra » (33cl)	7,50€

Pour
commencer
À partager

Planche de charcuterie	16 €
Planche de fromages	15 €
Planche Mixte	18 €



Produit issu de l'agriculture biodynamique



Produit issu de l'agriculture biologique

Vins
au verre

12 cl

Nos Rosés

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

IGP Méditerranée « Vé »  5,50€
Domaine Valériole

Nos Blancs

AOC Mâcon-Villages 6,50€
Le Clos - Quintefeuille

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

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

AOP Sancerre « Clos Paradis »  9,00 €
Domaine Fouassier

IGP Côte de Gascogne « Gros Manseng » 5,00€
Domaine L'enclos

IGP Pays d'Oc – Pinot Noir 4,90€
Domaine Py

Nos Rouges

AOC Parnand-Vergelesses 10,00€
Domaine Dupasquier

AOC Cahors Tradition – Eugénie  5,50€
Mas del Périé

IGP Collines Rhodaniennes « Barral » 5,50€
Domaine de Pierre Blanche

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

IGP Comtes Rhodaniens « Rebut » 6,00€
Domaine Nicolas Rebut



Bar – Restaurant – Pop up store

Carte Printemps – Été 2022

Menu du jour

2 plats : 20 € – 3 plats : 26 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Servi du lundi au vendredi midi

Entrée / Starter **8 €**

Plat / Main course **14 €**

Dessert / Dessert **7 €**

Menu le Magnetic

2 plats : 28 € – 3 plats : 34 €

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



Tomates d'ici et d'ailleurs, Mozzarella

Tomatoes from here and elsewhere, Mozzarella



Vin rouge : IGP Pays d'Oc – Pinot Noir – Domaine Py – 12cl – 5,40 €

9 €



Salade de Chèvre pané (possibilité format plat: 14€)

Breaded goat cheese salad (main course option: 14€)



Vin rosé : IGP Méditerranée – Domaine Valéριοles – 12cl – 5,50€

9 €



Mousse de lentilles corail et coco, feta marinée et ses toasts de pain à l'ail

Corail and coconut lentille mousse, marinated feta and garlic bread toast



Vin blanc : Minervois – Les Costes – 12cl – 7,50€

9 €

Crème de petits pois, œuf poché et huile de menthe

Cream of peas, poached egg and mint oil



Vin rouge – IGP Comtes Rhodaniens – Domaine Nicolas Rebut – 12cl – 6€

9 €

Croustillant d'avocat et saumon fumé

Crispy avocado and smoked salmon



Vin blanc : AOC Sancerre « Clos Paradis » – Domaine Fouassier – 12 cl : 9€

9 €



Plats / Main courses

-  Magret de canard aux fruits rouges **18,50 €**
Duck breast with reds fruits
 **Vin rouge : Madiran – Tradition** – Domaine Gayrand – 7 €
- Burger de joue de bœuf à la fourme d' Ambert **16 €**
Beef cheek burger with fourme d' Ambert
 **Vin rouge : Pays d' Oc – Pinot Noir** – Domaine Py – 5,40€
- Brochette de Volaille marinée à la plancha **14 €**
Grilled marinated chicken skewer
 **Vin blanc : AOC Sancerre « Clos Paradis »** – Domaine Fouassier – 12 cl : 9€ 
-  Pièce du boucher au bleu de la Mémé ou Echalote (supplément foie gras 3,50€) **19,50 €**
Butcher's piece with grandma's blue cheese or shallots (foie gras supplément 3,50€)
 **Vin rouge : Bordeaux – Petit Français** – Château Haut Beyzac – 12cl – 7,50€
- Lasagnes aux Légumes du soleil (Végé) **13 €**
Sunny vegetables lasagna
 **Vin rosé : IGP Méditerranée – Vé** – Domaine Valéριοles – 12 cl – 5,50€
- Salade Océane **14 €**
Seafood Salad
 **Vin blanc : AOC Mâcon-Villages – Le Clos** – Domaine Quintefeuille – 12 cl – 6,50€
-  Thon snacké et son bouillon Thai **21 €**
Seared Tuna and its Thai broth
 **Vin blanc : IGP Côte du Lot** – Château Eugénie – 3,90€



Desserts / Desserts

Mille Feuilles aux noisettes
Millefeuille with hazelnuts

9 €



Salade de fruits frais au sirop
Fresh fruit salad with syrup

8 €



Soupe de framboises, sorbet citron et tuile de sésame
Raspberry's soup, lemon sorbet and sesame tuile

8 €



Café gourmand
Gourmet coffee

8 €

Assiette de fromage d'Auvergne
Auvergne cheese plate

9 €



Vin rouge : AOP Côtes d'Auvergne « La croix d'Arpin » - Domaine Desprat Saint-Verny - 12cl : 5,50€

« Pinard gourmand » (Verre de vin et trois mignardises de fromage)
Gourmet Pinard (glass of wine and three cheese treats)

9 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,80€
Décaféiné	2,80€
Double expresso	4,50€
Café crème	5,00€
Macchiato	5,00€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	4,50€
Thé/Tisane Nunshen	4,50€

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