

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 : 24 € – 3 plats : 32 €**

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

-  Saumon gravlax, déclinaison de betteraves et crème acidulée 12 €  
*Salmon gravlax, variation of beets and sour cream*  
**Vin rosé : IGP méditerranée « Vé » - 12 cl - 5,5€**
-  L'Asperge rôtie au beurre demi-sel et crème d'asperge 10 €  
*Asparagus roasted in semi-salted butter and cream of asparagus*  
**Vin blanc : AOC Mâcon village « Le clos » - 12 cl - 5,5€**
-   Ma version d'une tomate mozzarella 9 €  
*My version of a tomato mozzarella*  
**Vin rosé : AOP Côte de Provence « Maur & More » - 12 cl - 6€**
-   Crème de petits pois, œuf poché et huile de menthe 9 €  
*Cream of peas, poached egg and mint oil*  
**Vin rouge : IGP Comtes Rhodaniens - Nicolas Rebut - 12 cl - 6€**



## Plats / Main courses

-  Volaille jaune d' Auvergne, mousseline de pomme de terre  
*Auvergne yellow poultry, potato mousseline* **17 €**  
 **Vin rouge : IGP Collines Rhodaniennes « Syrah Barral » - 12 cl - 5,5€**
-  Burger de joue de bœuf à la fourme d' Ambert  
*Beef cheek burger with fourme d' Ambert* **16 €**  
 **Vin rouge : Pays d' Oc - Pinot Noir - Domaine Py - 12cl - 5,40€**
- Filet de bœuf, mille feuilles de pommes de terre à la vanille  
*Filet of beef, mille-feuille of vanilla potatoes* **22 €**  
**Vin blanc : AOC Haut - Médoc Cru bourgeois - Château Haut Beyzac - 12 cl - 7,5€**
-  Poisson selon l' arrivage et déclinaison autour du chou - fleur , jus réduit  
*Fish according to the arrival and declination around the cauliflower, reduced juice* **17 €**  
 **Vin blanc : Mâcon Villages -Le clos quintefeuille - 12 cl- 5,5€**
- Le jardin de mon enfance (Assiette Végétarienne) et son bouillon au thé noir  
*My childhood's garden and black tea broth* **15 €**  
**Vin rosé : IGP Méditerranée « VE » Mas de Valériole - 12 cl - 5,5€**



## Desserts / Desserts

L' Opéra <i>The Opéra</i>	9 €
La tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	9 €
Le Paris-Brest <i>The Paris-Brest</i>	9 €
 Le Fraisier <i>The strawberry plant</i>	9 €
 Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	8 €
 Salade de fruits frais au sirop <i>Fresh fruit salad with syrup</i>	8 €
« Pinard gourmand » (Verre de vin et trois mignardises de fromage) <i>Gourmet Pinard (glass of wine and three cheese treats)</i>	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