

*Made in
Auvergne*

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



*Pour
commencer*

A partager

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



Bar – Restaurant – Pop up store

Carte Automne-Hiver 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 : 25 € – 3 plats : 33 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Midi & soir

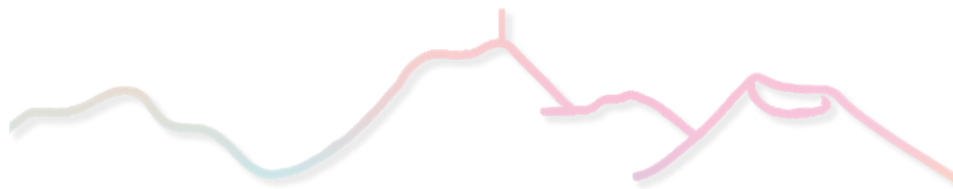
Au choix parmi les plats avec le logo
Exclusively by selection with logo





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

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | Gravlax de bœuf au Whiskey, tartine et condiments
<i>Beef Gravlax with whiskey, toast and condiments</i> | 9 € |
|  | Cappuccino de champignons, œuf parfait et noisettes
<i>Mushrooms cappucino, perfect egg and hazelnut s</i> | 8 € |
| | Eclade de moules, gaspacho romarin et huile fumée
<i>Burst of mussels, rosemary gaspacho and smoked oil</i> | 12 € |
| | Oreiller de la belle aurore maison truffé
<i>Beautiful aurora pillow homemade truffed</i> | 9 € |



Plats / Main courses

Ris de veau croustillant, embeurré de pommes de terre et jus corsé
Crispy veal sweetbreads, buttered potatoes and strong juice

23 €



Le burger de l'aulne, steak haché façon bouchère 180gr, chips de cantal, confit d'oignons au St Pourçain
The alder burger, 180gr butcher style ground beef, Cantal chips, onions confit with St Pourçain

17 €

Filet de bœuf, jus corsé, pommes pont neuf
Filet of beef, strong juice and pont neuf potatoes

28 €



Filet de bar, Fregola Sarda, brocolis et crémeux de Yuzu
Filet of bar, fregola sarda, broccoli and creamy yuzu


18 €

Cotriade de coquillages aux saveurs d'Asie
Cotriade of shellfish with Asian flavours

23€



Desserts / Desserts

	Le Paris-Brest <i>The Paris-Brest</i>	9 €
	Crème brûlée vanillée <i>Vanilla crème brûlée</i>	8 €
	L' Opéra <i>The Opera</i>	9 €
	La Tarte citron meringuée <i>The Lemon meringue pie</i>	9 €
	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9 €
	Assiette de fromage d'Auvergne <i>Auvergne cheese plate</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