



Auvergnat Limonade (33cl)	3.90€
Spritz Auvergnat (20 cl)	10.00€
Bière pression « La Bougnat » (25cl)	3.80€
Bière Forn A Bera (33cl)	7.50€



À 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

<i>Entrée / Starter</i>	8 €
<i>Plat / Main course</i>	14 €
<i>Dessert / Dessert</i>	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 the logo



Menu enfant

Nuggets Frites ou Pâtes à la Bolognaise

Salade de fruits ou Glace

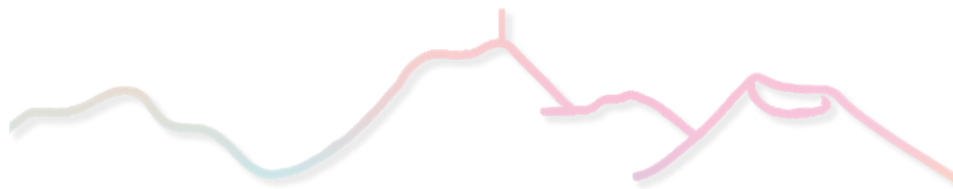
Un verre de sirop

12 €



Carte élaborée avec des produits d'Auvergne et de saison. Certains produits peuvent venir à manquer. Pour éviter des ruptures, nos approvisionnements sont susceptibles d'être exceptionnellement modifiés.

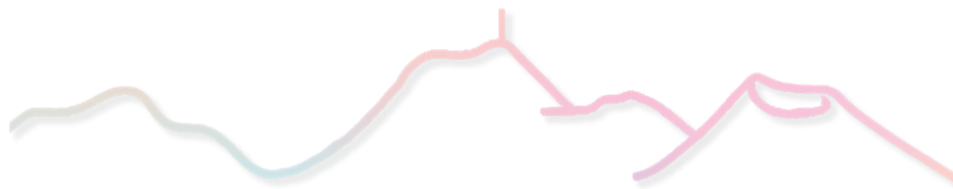
Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC service compris. Hors boisson *Price in Euros incl. Tax. Net prices service included.*

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 Whisky, tartine et condiments
<i>Beef Gravlax with whiskey, toast and condiments</i> | 9 € |
|  | Cappuccino de champignons, œuf parfait et noisettes
<i>Mushrooms cappuccino, perfect egg and hazelnuts</i> | 8 € |
| | Pounti Auvergnat
<i>Local dish made with prunes, herbs and mashed sausages</i> | 10 € |
| | Tarte Butternut à la fourme d'Ambert et noix
<i>Butternut fine tart, blue cheese, walnuts and dry ham</i> | 10 € |




Plats / Main courses

Ris de veau croustillant, purée de pommes de terre façon grand-mère et jus corsé
Crispy veal sweetbreads, buttered potatoes and strong juice **23 €**

 Le burger de l'Aulne, steak haché façon bouchère 180gr, sauce fromagère et confit d'oignons
The Aulne's burger, 180gr butcher style ground beef, cheese sauce and onions confit **17 €**

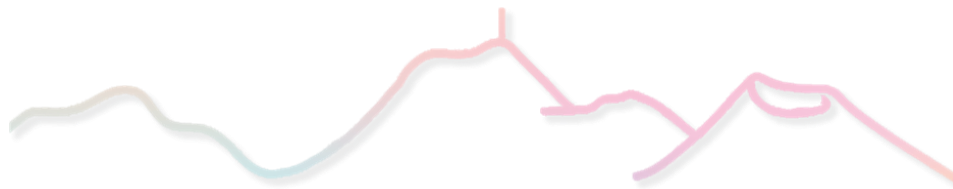
Filet de bœuf, jus corsé, purée de pommes de terre façon grand-mère
Beef filet, buttered potatoes and strong juice **28 €**

 Pavé de truite régionale, fregola Sarde, petits légumes et bouillon Thai
Trout piece, fregola sarda, vegetables and Thai bouillon **19 €**




 Curry de lentilles vertes, châtaignes et choux de Bruxelles (végétarien)
Lentils with curry sauce, chestnuts and Brussels sprouts (vegetarian) **15 €**

SUGGESTION DU CHEF :

Truffade Auvergnate, jambon de pays 18 mois de la Maison Laborie
Local truffade, raw ham 18 months of Maison Laborie **19 €**



Desserts / Desserts

	Le Paris-Brest <i>The Paris-Brest</i>	9 €
	Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla creme brulee</i>	9 €
	L' Opéra <i>The Opera</i>	9 €
	La Tarte au 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
Moluscs



Soja
Soya



Lupin
Lupin