



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 Hiver 2023

### Menu du jour

**2 plats : 20 € – 3 plats : 26 €**

TTC Service compris – Hors boisson.

Servi du lundi au vendredi midi

<i>Entrée / Starter</i>	<b>8 €</b>
<i>Plat / Main course</i>	<b>14 €</b>
<i>Dessert / Dessert</i>	<b>7 €</b>

### 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

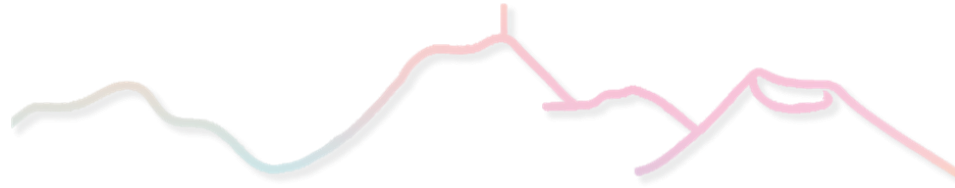
**12 €**

Jusqu'à 12 ans / Till under 12 years old

Carte essentiellement élaborée avec des produits frais 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  
*Beef Gravlax with whiskey, toast and condiments*

**9 €**

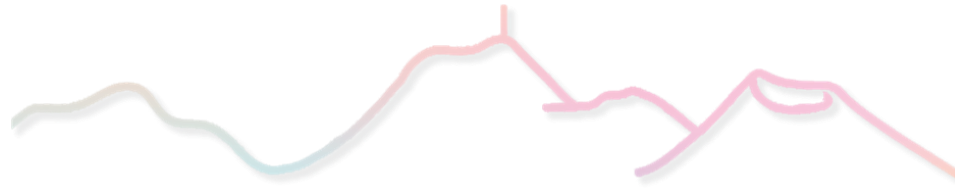


Cappuccino de champignons, œuf parfait et noisettes  
*Mushrooms cappuccino, perfect egg and hazelnuts*




**9 €**

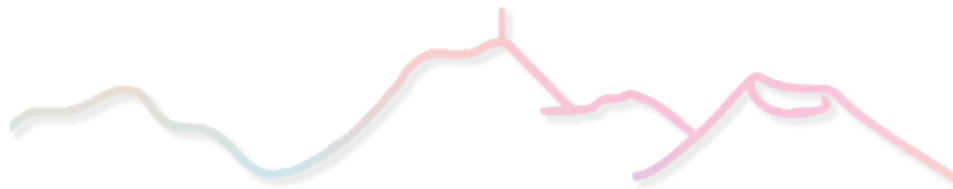
Tarte Butternut à la fourme d'Ambert et noix  
Butternut fine tart, blue cheese, walnuts and dry ham

**10 €**






## Plats / Main courses

	Ris de veau croustillant, purée de pommes de terre façon grand-mère et jus corsé <i>Crispy veal sweetbreads, buttered potatoes and strong juice</i>	<b>23 €</b>
	Le burger de l'Aulne, steak haché façon bouchère 180gr, sauce fromagère et confit d'oignons <i>The Aulne's burger, 180gr butcher style ground beef, cheese sauce and onions confit</i>	<b>17 €</b>
	Filet de bœuf, jus corsé, purée de pommes de terre façon grand-mère <i>Beef filet, buttered potatoes and strong juice</i>	<b>28 €</b>
	Pavé de truite régionale, fregola Sarde, petits légumes et bouillon Thaï <i>Trout piece, fregola sarda, vegetables and Thai bouillon</i>	<b>19 €</b>
	Curry de lentilles vertes, châtaignes et choux de Bruxelles (végétarien) <i>Lentils with curry sauce, chestnuts and Brussels sprouts (vegetarian)</i>	<b>15 €</b>
	<b>SUGGESTION DU CHEF :</b>	
	Truffade Auvergnate, jambon de pays <i>Local truffade, dry ham</i>	<b>19 €</b>



## Desserts / Desserts

 Le Paris-Brest <i>The Paris-Brest</i>	<b>9 €</b>
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla creme brulee</i>	<b>9 €</b>
 L' Opéra <i>The Opera</i>	<b>9 €</b>
La Tarte au citron meringuée <i>The lemon meringue pie</i>	<b>9 €</b>
 Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	<b>9 €</b>
Assiette de fromage d'Auvergne <i>Auvergne cheese plate</i>	<b>9 €</b>

## Boissons Chaudes

Expresso	2.80€
Décaféiné	2.80€
Double expresso	4.50€
Café crème	5.00€
Macchiato	5.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud	4.80€
Thé / Tisane	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