



| | |
|--------------------------------------|--------|
| 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 –Maison Laborie ⁽¹⁾ | 17 € |
| Planche de fromages affinés – Maison Bonnichon ⁽⁷⁾ | 17 € |
| Planche Mixte ⁽¹⁾⁽⁷⁾ | 17 € |





Bar – Restaurant – Pop up store

Carte Printemps 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> | 8 € |
| <i>Plat / Main course</i> | 14 € |
| <i>Dessert / Dessert</i> | 7 € |

Menu le Magnetic

2 plats : 26 € – 3 plats : 34 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Midi & soir

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



Menu enfant

Croustillant d'aiguillette de poulet ou Steak haché Charolais⁽¹⁾⁽³⁾

Accompagnement : Frites ou légumes

Salade de fruits ou Glace vanille Bourbon⁽⁷⁾

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 d'Ombre Chevalier, chantilly de petit pois, citron confit, baies roses et pain noir⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾
Fish Gravlax with peas cream, candied lemon, toast & pink berries

12 €



Pannacotta de Cantal, crumble de noix, chiffonnade de jambon d'Auvergne, coulis framboises⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾
Cheese pannacotta, walnuts crumble, Auvergne ham, raspberry coulis

10 €



Eclair végétal printanier, asperges et mousse végétale, condiments artichauts et poivrons⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾
Vegetal éclair, asparagus, artichoke & pepper condiments

10 €

Nougat de mignon de porc au foie gras et fruits secs, déclinaison de pommes vertes⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾
Pork filet mignon terrine with foie gras & dried fruits, variation of green apples

12 €



Plats / Main courses

- Le burger de chez nous, steak haché charolais 175g, confits d'oignons au Pinot noir, fondue de Saint Nectaire ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾ **19 €**
Beef burger, onions confit & Saint Nectaire cheese cream
-  Suprême de volaille gratiné à la fourme d'Ambert, gâteau de truffade à l'ail et crème de cèpes ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ **20 €**
Chicken suprême with cheese, truffade cake with garlic & ceps cream
-  Tataki de thon au sésame, piquillos farcis aux olives et jus corsé aux crustacés ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹¹⁾ **20 €**
Tuna tataki with sesame, peppers stuffed with olives & strong shellfish juice
-  Risotto d'épeautre à la courge, falafel de pois chiche aux poivrons ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ **17 €**
Spelled risotto with squash, chickpea falafel with peppers
- Brochette d'onglet de boeuf, sauce au foie gras & frites ⁽⁷⁾ **18 €**
Undercut of beef, foie gras sauce & french fries
- SUGGESTION DU CHEF :**
- Duo de Saint Jacques & ris de veau panés aux noisettes, écrasé de pommes de terre aux olives, jus aux morilles ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹⁴⁾ **27 €**
Duet of scallops & breaded calf sweetbread with hazelnuts, asparagus, mashed potatoes with olives, morels juice



Desserts / Desserts

-  Tourbillon Le Magnetic, financier pistache, mascarpone et chocolat blanc ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ **9 €**
Le Magnetic tourbillon, pistachio financier, mascarpone & white chocolate
-  Finger comme un snickers, chocolat noir intense, caramel & cacahuètes ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ **9 €**
Snickers finger with dark chocolate, caramel & peanuts
-  Tartelette façon Ispahan, litchi & rose, confit de framboise ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ **9 €**
Lychee & blossom tartlet with raspberry marmelade
-  Salade de fruits **9 €**
Fruits salad
-  Café gourmand ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ **9 €**
Gourmet coffee
- Assiette de fromage affinés – Maison Bonnichon ⁽⁷⁾ **9 €**
Auvergne cheese plate

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



1.
Gluten
Gluten



2.
Crustacés
Crustaceans



3.
Oeufs
Eggs



4.
Poisson
Fish



5.
Arachides
Peanuts



6.
Fruits à
coque
Tree nuts



7.
Lait
Milk



8.
Moutarde
Mustard



9.
Sésame
Sesame



10.
Céleri
Celeri



11.
Sulphites
Sulphite



12.
Mollusques
Molluscs



13.
Soja
Soya



14.
Lupin
Lupin