



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 Printemps-Eté*

## *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 : 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*

Nuggets Frites ou Pâtes à la Bolognaise

Salade de fruits ou Glace

Un verre de sirop

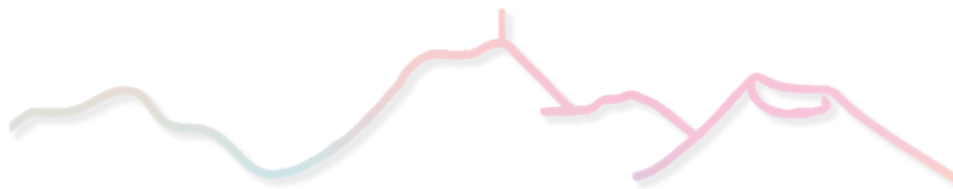
**12 €**

Jusqu'à 12 ans / Till under 12 years old





Carte 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.*








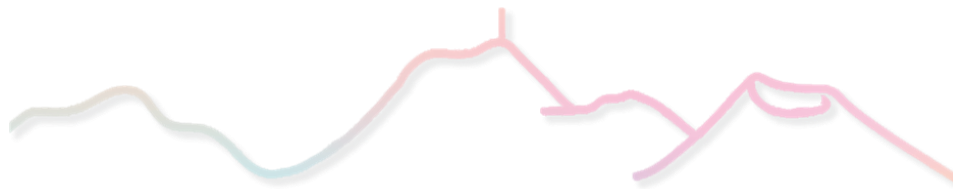
## Entrées / Starters

- |   |  |             |
|---|--|-------------|
|  | <i>Panna Cotta de Cantal sur un crumble de noix.</i><br><i>Cheese Cantal pannacotta and nut crumble</i>  | <b>10 €</b> |
|  | Carpaccio de tomates Anciennes, Mozzarella et Pesto de pistaches<br>Old varieties of Tomatoes in fine slices, pesto of pistachio   | <b>10 €</b> |
|  | <i>Ceviche d'Espadon, caviar de Passion et condiments.</i><br><i>Ceviche Swordfish, Passion caviar and condiments.</i>   | <b>12 €</b> |
|  | <i>Gravlax de Saumon, Blinis aux algues, crème aux herbes, coulis de betteraves et parfum truffes</i><br><i>Salmon Gravlax, Blinis with seaweed, herbal cream, beetroot coulis and truffle fragrance</i> | <b>12 €</b> |








## Plats / Main courses

-  Le burger de chez nous, Pain, au Cantal Steak de Charolais 175g sauce, Tartare de st nectaire, fondue de tomate à la gentiane et frites à peau. **18€**  
Homemade burger, cantal bread, Charolais Steak 175g, st nectaire cheese sauce, gentian tomatoes and fries
-  Suprême de Volaille Gratiné à la Fourme d'Ambert, gateau de pommes de terre au Cantal, crème de cèpes. **18 €**  
Supreme of Poultry Gratin à la Fourme d'Ambert, potato cake with Cantal, cream of porcini mushrooms
-  *Tataki de Thon au sesame, piquillos farcis aux olives, et coulis de crustacés* **20 €**  
*Tuna tataki with sesame, piquillos stuffed with olives, and shellfish coulis*
-  Risotto de Quinoa aux petits légumes, falafels de pois chiches aux poivrons. **18 €**  
Quinoa risotto with small vegetables, chickpea falafels with peppers.
-  Dos de Cabillaud rôti en croûte de Chorizo, riz noir, parmesan et coulis de poivrons doux. **18 €**  
Back of cod roasted in Chorizo crust, black rice, parmesan and sweet pepper coulis.
- Notre grande salade Cesar, au poulet croustillant (Laitue, tomates, croutons, parmesan et œuf dur) **18 €**  
Our large salad Cesar, with crispy chicken (lettuce, tomatoes, croutons, parmesan and boiled egg)
- Filet de Bœuf et Foie gras sauté, flan de pommes de terre aux cèpes, jus aux morilles. **27 €**  
Beef filet and foie gras sauted, potato flan with porcini mushrooms, morel juice



## Desserts / Desserts

- |  |   |     |
|--|---|-----|
|   | Le Tourbillon Magnétique (financier moelleux à la pistache, mascarpone et chocolat blanc)<br><i>The Magnetic Tourbillon (moelleux financier with pistachio, mascarpone and white chocolate)</i> | 9 € |
|   | Sphère en fusion aux deux chocolats, sésame et tonka glacé.<br><i>Sphere in fusion with two chocolates, sesame and iced tonka.</i>  | 9 € |
|   | <i>Pavlova aux fraises, mascarpone aux deux vanilles</i><br><i>Pavlova with strawberries, mascarpone with two vanilla</i>   | 9 € |
|   | Salade de Fruits Frais<br><i>Fresh Fruits Salad</i>   | 9 € |
|  | Café gourmand<br><i>Gourmet coffee</i>  | 9 € |
|  | Assiette de fromage affiné de la maison Bonnichon<br><i>cheese plate from « la maison bonnichon »</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	4.80€
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