



Auvergnat Limonade (33cl)	3.90€
Spritz Auvergnat (20 cl)	10.00€
Bière pression « La Bougnat » (25cl)	3.80€
Bière Dark Lab (33cl)	4.00€



### À partager

Planche de charcuterie <sup>(1)</sup>	18 €
Planche de fromages <sup>(7)</sup>	18 €
Planche Mixte <sup>(1)(7)</sup>	18 €





## Carte Automne 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 : 28 € - 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

*Jusqu'à 12 ans  
Till under 12 years old*

Aiguillette de Poulet ou Steak haché avec Frites ou légumes<sup>(1)(3)</sup>

Salade de fruits frais ou Glace vanille artisanale<sup>(7)</sup>

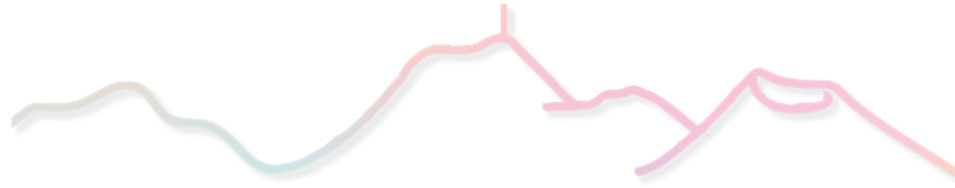
Un verre de sirop

**12 €**

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



Panna Cotta de Cantal sur un crumble de noix <sup>(1)(3)(7)(8)</sup>  
*Cheese Cantal pannacotta and nuts crumble*

**10 €**



Œuf parfait , velouté de butternut, mousse de noisettes torréfiées <sup>(1)(3)(7)(8)</sup>  
*The egg parfait, butternut soup, roasted nuts cream*

**10 €**








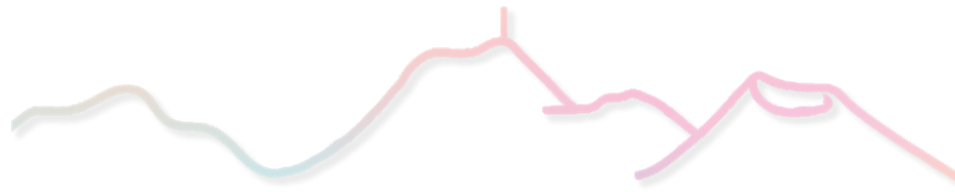
Gravlax de Saumon, blinis aux algues, crème aux herbes, coulis de betteraves <sup>(1)(3)(5)</sup>  
*Salmon Gravlax, blinis with seaweeds, herbal cream, beetroots coulis*

**12 €**








## Plats / Main courses

-  Le burger de chez nous...  
Haché de Charolais 175g, tartare de tomates, fondue de Cantal, frites à peau <sup>(1)(3)(7)</sup>  
*Homemade burger, Charolais Steak 175g, Cantal cheese sauce, tomatoes tartare and fries* **18€**
-  Pot au feu d'une dodine de volaille aux girolles, légumes oubliés et bouillon de cèpes <sup>(3)(7)</sup>  
*Stewed chicken ballotine with girolles, vegetables & mushrooms bouillon* **20 €**
-  Filet de dorade snacké, semoule et tajine de légumes aux épices douces <sup>(1)(5)(8)</sup>  
*Bream filet, vegetables tajine with semolina* **20 €**
-  Risotto de quinoa aux petits légumes, falafels de pois chiches aux poivrons <sup>(1)(3)(7)</sup>  
*Quinoa risotto with small vegetables, chickpeas falafels with peppers* **19 €**
-  Dos de Cabillaud rôti au praliné, mousseline de potimarron et noix de cajou, coulis de crustacé <sup>(1)(3)(7)(8)(14)</sup>  
*Back of cod roasted with praline, mashed pumpkin with cashew nuts, shellfish sauce* **22 €**
- Notre grande salade Caesar, au poulet croustillant (Laitue, tomates, croûtons, parmesan et œuf dur) <sup>(1)(3)(5)(7)(8)</sup>  
*Our large salad Caesar, with crispy chicken (lettuce, tomatoes, croutons, parmesan and boiled egg)* **18 €**
- Joue de bœuf en chou farci au foie gras, bouillon au parfum de truffe et légumes d'automne <sup>(12)</sup>  
*Beef cheek stuffed cabbage with foie gras, truffle bouillon and autumn vegetables* **27 €**



## Desserts / Desserts

-  Partition de sorbets en feuille à feuille de cacao<sup>(7)</sup> **9 €**  
*Sorbet variety with cacao millefeuille*
-  Sphère en fusion au chocolat, sésame et tonka glacé<sup>(1)(3)(4)(7)(11)</sup> **9 €**  
*Sphere in fusion with chocolate, sesame and iced tonka*
-  Pavlova à l'ananas caramélisé, rhum et mascarpone coco<sup>(1)(3)(7)(8)</sup> **9 €**  
*Pavlova with caramelised pineapple, rum and coconut mascarpone*
-  Craquant aux 3 chocolats, praliné aux noisettes du Piémont<sup>(1)(3)(7)(8)</sup> **9 €**  
*Crispy with 3 chocolates, roasted hazelnuts praline*
-  Café gourmand, déclinaison de 6 mignardises<sup>(1)(3)(4)(7)</sup> **9 €**  
*Gourmet coffee*
- Assiette de fromage d'Auvergne<sup>(7)</sup> **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 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



1. Gluten  
Gluten



2. Crustacés  
Crustaceans



3. Oeufs  
Eggs



4. Arachides  
Peanuts



5. Poisson  
Fish



6. Soja  
Soya



7. Lait  
Milk



8. Fruits à coque  
Tree nuts



9. Céleri  
Celery



10. Moutarde  
Mustard



11. Sésame  
Sesame



12. Sulphites  
Sulphite



13. Lupin  
Lupin



14. Mollusques  
Molluscs