



Made in
Auvergne

Auvergnat Limonade (33cl)	3.90 €
Spritz Auvergnat (20cl)	10.00 €
Bière pression "La Bougnat" (25cl)	3.80 €
Bière Myrtille (25cl)	6.80 €



À partager

Planche de charcuterie (1)	18 €
Planche de fromages (7)	18 €
Planche Mixte (1)(7)	18 €



Pour
Commencer



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

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération // Alcohol abuse is dangerous for health, please consume in moderation.

Carte de Restaurant

Menu du jour

2 plats : 20€ - 3 plats : 26€

Servi du lundi au vendredi midi

Entrée / Starter **8€**

Plat / Main course **14€**

Dessert / Dessert **7€**

Menu le Magnetic

2 plats : 30€ - 3 plats : 36€

Midi & soir

Au choix parmi les plats avec ce logo



Menu Auvergnat

Entrée

Salade Auvergnate (1,3,4,7,10)
Feuille de chêne, bleu d'Auvergne, noix, gésiers,
croûtons à l'ail, oeuf

Plat

Truffade de nos Montagnes, jambon
d'Auvergne et salade (4,7,10)

Dessert

Tartelette myrtilles fraîches (1,3,4,6,7,8)

23,50€

Menu Enfant

Nuggets de Poulet ou **Poisson pané** ou **Truffade et jambon** (1)(3)(4)(5)(6)(7)(10)(14)

Garnitures au choix : Frites / Légumes / Purée de Pomme de Terre

13€

Salade de fruits frais ou **Glace vanille artisanale** ou **Panna cotta fraise tagada**

Un verre de sirop

(1)(7)

Jusqu'à 12 ans



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
Celery



11.
Sulphites
Sulphite



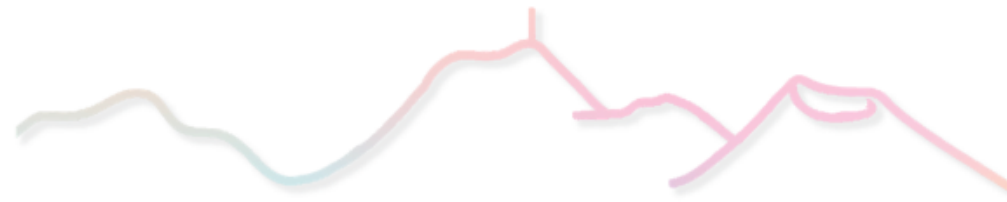
12.
Mollusques
Molluscs



13.
Soja
Soya



14.
Lupin
Lupin



Entrées / Starters



Focaccia au romarin, tomates anciennes au basilic et burratina AOC des Pouilles (1,6,7)
Focaccia with rosemary, heirloom tomatoes with basil and Puglia AOC burratina cheese

9 €

Soupe fraîche de petits pois et gambas poêlées granola et pickles (1,2,4,5,7,8,11)
Fresh pea soup with pan-fried prawns, granola and pickles

11 €



Tortilla au chèvre et fèves, roquette au pesto
Tortilla with goat cheese and fava beans, arugula with pesto

10 €



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



Plats / Main courses

-  **La Grande Salade César classique** (1,3,4,7,10,11) **20 €**
Classic Caesar Salad
- La Grande Salade César Nordique** (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11) **22 €**
The Great Nordic Caesar Salad
-  **Burger pulled boeuf** compotée d'oignons rouges au vinaigre, cantal vieux, sauce barbecue, pickles de concombre et frites maison au paprika (1,3,4,7,8,10,11) **19 €**
Pulled beef burger, red onion compote with old cantal vinegar, cucumber pickle sauce, home fries with paprika
-  **Burger steak végétal** compotée d'oignons rouges au vinaigre, cantal vieux, sauce barbecue, pickles de concombre et frites maison au paprika (1,3,4,7,8,10,11) **18 €**
Veggie steak burger, red onion compote with old cantal vinegar, cucumber pickle sauce, home fries with paprika
-  **Filet de dorade** snacké courgette ronde, quinoa tomaté et sucrose croquante (2,4,5,6,7) **20 €**
Fillet of sea bream snacked on round zucchini with tomato quinoa and crunchy sucrose
- Poitrine de veau** de Corrèze crousti /fondante, gnocchis et coulis de poivrons et courgettes (1,3,4,6,7,8) **21 €**
Corrèze veal breast crousti /fondante gnocchi bell pepper and zucchini coulis



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
Celery



11.
Sulphites
Sulphite



12.
Mollusques
Molluscs






13.
Soja
Soya



14.
Lupin
Lupin



Desserts / Desserts

-  **Panna cotta** pastille Vichy et compotée de framboises françaises (7) **10 €**
Panna cotta with Vichy pastille and French raspberry compote
-  **Mousse au chocolat** sorbet de griotte et chocolat craquant (1,3,7) **8 €**
Chocolate mousse with Morello cherry sorbet and crunchy chocolate
-  **Financier myrtilles** et crème anglaise à la pistache (1,3,4,7,8) **8 €**
Blueberry and pistachio custard
- Biscuit sablé**, compotée de fraises françaises granité menthe (1,3,7) **10 €**
Shortbread cookie, French strawberry compote, mint granita



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

Boissons Chaudes

Espresso	2.80 €
Décaféiné	2.80 €
Double espresso	4.50 €
Café crème	5.00 €
Cappuccino	5.00 €
Chocolat chaud	4.80 €
Thé / Tisane Nunshen	4.50 €

Eaux Minérales

Evian	50 cl	3.50 €
	1 L	7.00 €
Badoit	50 cl	3.50 €
	1 L	7.00 €
Volvic	70 cl	7.00 €
Châteldon	70 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
Moluscs



13.
Soja
Soya



14.
Lupin
Lupin