



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

3 plats : 36€

Midi & soir

Au choix parmi les plats avec ce logo



Menu Auvergnat

Entrée

Salade Auvergnate (1,3,4,7,8,10,11)
Feuille de chêne, bleu d'Auvergne, gésiers de volaille, croûtons, oignons frits, œuf durs

Plat

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

Dessert

Pompe aux pommes et glace vanille(1,3,7)

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 artisanale** ou **Moelleux chocolat** (1)(3)(4)(7)

Un verre de sirop

(1)(7)

Jusqu'à 12 ans



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



Entrées / Starters

Poêlée de champignons et escargots, émulsion aillée et mesclun à l'ail des ours (1,4,7,11)
Pan-fried mushrooms and snails, garlic emulsion and wild garlic mesclun

11 €



Velouté de potimarron, éclats de marrons et nuage noisettes (1,7,8)
Cream of pumpkin soup, chestnut pieces and hazelnut cloud

10 €



Oeuf bio mollet au sésame, fondue de poireaux mousse de parmesan (1,3,7,11)
Organic soft-boiled egg with sesame, leek fondue and parmesan mousse

10 €



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



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 de veau aux épices**, oignons rouges sauce curry, et reblochon. Frites maison aux oignons frits et cheddar (1,3,4,7,8,11) **20 €**
Veal burger with spices, red onion curry sauce and reblochon cheese. Home fries with fried onions and cheddar cheese
-  **Burger de pavé végétal**, oignons rouges sauce curry, et reblochon. Frites maison aux oignons frits et cheddar (1,3,4,7,8,11) **19 €**
Veggie patty burger with red onion curry sauce and reblochon cheese. Home fries with fried onions and cheddar cheese
-  **Filet de volaille coloré**, légumes anciens rôtis et cerfeuil (1,4,7,9) **20 €**
Colorful fillet of poultry, roasted heirloom vegetables and chervil
-  **Saumon à la plancha**, purée de butternut à l'orange, crumble céréales (1,3,4,7,8,11) **20 €**
Salmon à la plancha, butternut purée with orange, cereal crumble
-  **Assiette végétarienne** (1,3,4,7,8) **19 €**
Vegetarian platter
- Pièce de bœuf grillée du moment**, gratin dauphinois sauce marchand de vin (1,4,7,10) **28 €**
Grilled beef of the moment, gratin dauphinois with wine sauce



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



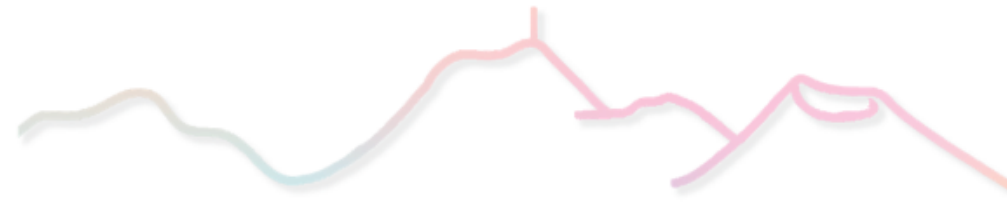
12.Sulphites
Sulphite






13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs



Desserts / Desserts

- Moelleux au chocolat**, glace mandarine (7 minutes de cuisson) (1,3,4,7) **10 €**
Chocolate cake with mandarin ice cream (7 minutes baking time)
- Pomme rôtie au four** biscuit spéculos, glace Birlou (1,3,4,7) **10 €**
Oven-roasted apple with speculos cookie and Birlou ice cream
-  **Cheesecake citron** et coulis de mangue (1,3,4,7) **9 €**
Lemon cheesecake with mango coulis
-  **Œufs à la neige** aux pralines roses (3,4,7,8) **9 €**
Snow eggs with pink pralines
-  **Le Café ou Thé gourmand**, déclinaison de mignardises **9 €**
Gourmet coffee or tea
- L'Assiette de fromage de nos montagnes**(4,7,8) **10 €**
Cheese plate



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

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. 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