



*Made in
Auvergne*

Auvergnat Limonade (33cl)	3.90 €
Spritz Auvergnat (20cl)	10.00 €
Bière pression "La Bougnat" (25cl)	3.80 €
Bière pression "La Krypte" (25cl)	4.50 €



à partager

Planche de charcuteries (1)	19 €
Planche de fromages (7)	19 €
Planche Mixte (1)(7)	19 €
Terrine de campagne, toast et pickles (3, 10, 1)	11€
Stick Mozza 6pc (1, 7, 8)	8 €
Nuggets de poulet 6pc (1, 7, 8)	8 €



*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 2025

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, 7, 8, 10)
Salades mélangées, tomates cerises, toast de bleu d'Auvergne, miel, noix, chiffonnade de jambon d'Auvergne.

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

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

Salade auvergnate, salades mélangées, tomates cerises, toast de bleu d'Auvergne, miel, noix, chiffonnade de jambon d'Auvergne. (1, 7, 8, 10)
Salad auvergnate, salad mesclun, cherry tomatoes, blue cheese toast, honey, walnuts, Auvergne ham chiffonade.

10 €



Cappuccino de légumes, mousse aux épices douces et pain à l'ail (1, 7)
Vegetable cappuccino, sweet spice mousse and garlic bread

10 €



Terrine de campagne maison, toast de pain, et pickles de légumes (3, 10, 1)
Home-made country terrine, bread toast and vegetable pickles

11 €

Salade Cardini (option végé+1€), salade iceberg, copeaux de cantal, tomates cerises, croûtons, poulet pané, œuf parfait et crème de cantal (7,1)
Cardini salad (veggie option+1€), iceberg salad, cantal shavings, cherry tomatoes, croutons, breaded chicken, perfect egg and cantal cream

12 €



Salade Végétale, Salades mélangées, croûton, tomates cerises, pickles de légumes, et escalope panée (1, 12)

10 €

Vegetable Salad, Mesclun salad, crouton, cherry tomatoes, vegetable pickles, and breaded escalope



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
Celeri



10. Moutarde
Mustard



11. Sésame
Sesame



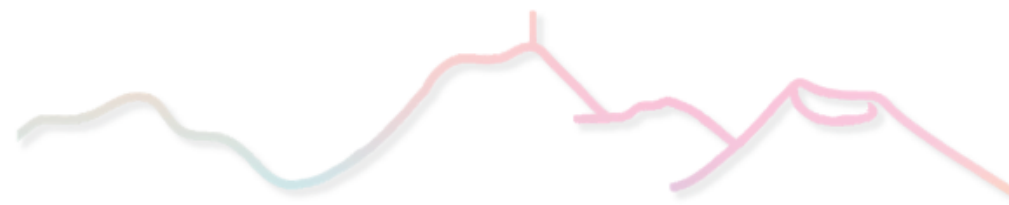
12. Sulphites
Sulphite



13. Lupin
Lupin



14. Mollusques
Moluscs



Plats / Main courses

- Truffade**, jambon d'auvergne, lard grillé et salades mélangées (2, 3, 10) **18 €**
Truffle, Auvergne ham, grilled bacon and mesclun salad
- Burger du Magnetic (option végé +1€)**, steak haché charolais 180g, pain aux céréales, saint-nectaire, mayonnaise à l'ail, salade, oignons frits (1, 7) **20 €**
Magnetic Burger (vegetarian option +1€), 180g Charolais hamburger, cereal bread, Saint-Nectaire cheese, garlic mayonnaise, salad, fried onions
- Pièce de bœuf 200g**, sauce au bleu, frites maison (7, 10) **24 €**
200g piece of beef, blue cheese sauce, home fries and mixed salad.
-  **Suprême de poulet d'Auvergne rôti**, jus corsé et écrasé de pomme de terre à la truffe (1) **20 €**
Roasted Auvergne chicken supreme, full-bodied jus and truffle potato crush
-  **Pavé de saumon**, beurre blanc à l'orange et méli-mélo de légumes (5, 7, 12) **21 €**
Salmon steak, orange beurre blanc and vegetable méli-mélo
-  **Assiette végétale**, Escalope panée, écrasé de pomme de terre à la truffe et coulis de légumes (1) **19 €**
Vegetable platter, breaded escalope, mashed potatoes with truffle and vegetable coulis



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
Celeri



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



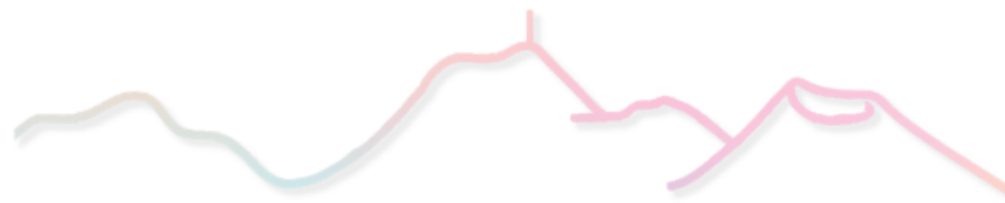
12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs



Desserts / Desserts

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

Apple pump with vanilla ice cream

10 €

Coulant au chocolat, sorbet mandarine et chantilly (1, 3, 7)

Chocolate coulant with mandarine sorbet and whipped cream

10 €



Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

9 €



Crème brûlée vanille (3, 7)

Vanilla crème brûlée

9 €

Le Café ou Thé gourmand

Gourmet coffee or tea

10 €

L'Assiette de fromage de nos régions (7, 8)

Cheese plate

10 €



Demi Saint Marcellin (7, 8)

Half Saint Marcellin

8 €



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
Celeri



10. Moutarde
Mustard



11. Sésame
Sesame



12. Sulphites
Sulphite



13. Lupin
Lupin



14. Mollusques
Moluscs

Boissons Chaudes

Expresso	2.80 €
Décaféiné	2.80 €
Double expresso	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