



## SALADES ET ENTREES

<b>Entrée du jour</b> Uniquement le midi du lundi au vendredi	6,70
<b>Véritable salade Caesar Cardini</b>	11,90
<b>Assiette de saumon fumé, tapenade et beurre demi sel</b>	10,90
<b>Carpaccio de boeuf mariné au sésame, câpres et parmesan</b>	9,90
<b>Assiette de tapas à partager pour 2 personnes</b>	12,00
Saumon fumé, tapenade, jambon cru, brochette tomates-mozzarella, nachos, guacamole, oignons rings	
<b>Salade fermière</b>	12,90
Salade, émincé de jambon d'Auvergne, toasts de chèvre chaud, dés de St Nectaire, croûtons, oignons, tomates	
<b>Salade Nordique</b>	15,90
Salade, gambas poêlées, saumon fumé, fromage de chèvre frais, pignons de pin, tomates, vinaigrette agrumes	
<b>Salade verte</b>	3,50

## LES PLATS CHAUDS

<b>Plat du jour</b> Uniquement le midi du lundi au vendredi	9,60
<b>Andouillette artisanale à la ficelle</b> sauce poivre vert	13,90
<b>Bavette et son confit d'oignons</b>	14,90
<b>Burger Classic*</b> Pain, steak d'Aubrac, tomate, salade, oignons, cheddar, sauce burger	12,90
<b>Burger Italien*</b> Pain, steak d'Aubrac, tomates séchées, salade, oignons, mozzarella fraîche, purée de basilic	13,90
<b>Burger au Bleu*</b> Pain, steak d'Aubrac, tomate, salade, oignons, bleu d'Auvergne, sauce au bleu	13,90
<b>Dos de cabillaud rôti au sel fumé</b>	15,20
<b>Tortellis aux fromages frais et ciboulette</b> , sauce crème et parmesan	11,90
<b>Emincé de poulet à la crème et aux champignons</b>	11,90
<b>Entrecôte de Salers, à la fleur de sel</b>	19,90
<b>Brochette de canard aux épices gourmandes</b>	14,90
<b>Assiette de frites</b>	3,90

\*Ces plats sont accompagnés de frites et de salade

### Garnitures au choix

Frites, tagliatelles fraîches, poêlée de légumes, salade

### Sauces au choix

Poivre vert, confit d'oignons, bleu d'Auvergne

1,00

## BRUSCHETTAS ET CROQUES

Nos bruschettas et croques sont servis avec une salade

<b>CROQUE-MONSIEUR</b>	8,40
Pain, jambon, sauce béchamel, gruyère	
<b>CROQUE-MADAME</b>	9,40
Pain, jambon, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat	
<b>BRUSCHETTA REINE</b>	11,90
Sauce tomate, jambon, champignon, mozzarella, origan, olives noires	
<b>BRUSCHETTA MEXICAINE</b>	12,90
Sauce tomate, poulet rôti, poivrons, tomates, épices, mozzarella	
<b>BRUSCHETTA OCÉANE</b>	13,90
Crème fraîche, saumon fumé, St Jacques, persillade, oignons frits, mozzarella	

## LES DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison, hormis les glaces.

<b>Dessert du jour</b> Uniquement le midi, du lundi au vendredi	4,60
<b>Fromage blanc</b> Coulis de fruits rouges, coulis de griottes, sucre, caramel au lait	4,90
<b>Panna cotta aux fraises fraîches, coulis de fruits rouges et éclats croquants</b>	5,80
<b>Crème brulée vanille</b>	6,00
<b>Fondant chocolat, crème glacée amarena et coulis de griottes</b>	6,50
<b>Nougat glacé au miel et fruits secs torréfiés</b>	6,50
<b>Café gourmand</b>	6,80
<b>Assiette de fromages</b> St Nectaire, bleu d'Auvergne	4,90

**FORMULE** DU LUNDI AU VENDREDI  
**DU MIDI 14,20**

**ENTRÉE DU JOUR**  
+  
**PLAT DU JOUR**  
+  
**DESSERT DU JOUR**



**MENU** JUSQU'À 12 ANS  
**ENFANT 8,00**

**Filet de poulet**  
**ou Pané de poisson blanc**  
+  
**Dessert**  
+  
**1 Sirop à l'eau**

**LES VINS**

<b>PICHETS</b>	25cl	50cl
Côtes du Rhône AOC	4,00	8,00
Côtes de Provence AOP	4,00	8,00
Blanc d'Oc cépage sauvignon IGP	4,00	8,00

**LA CAVE**

**ROUGES**

	Verre 15cl	Bte 75cl
<b>CENTRE AUVERGNE</b>		
Saint Pourçain "Domaine de Chinière AOC" <i>Epicé, fruité et charnu.</i>		20,90
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>		
Terrasses du Larzac "Domaine Pujol AOC" <i>Epicé, aux arômes de fruits noirs, tanins équilibrés.</i>	5,00	22,90
<b>TOURAIN</b>		
St Nicolas de Bourgueil "Guy Saget AOP" <i>Arômes de fruits rouges et de réglisse aux tanins soyeux.</i>	5,50	27,90
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
Crozes Hermitage "Les Paillanches AOC" <i>Arômes fruités et épicés, tanins soyeux et belle longueur.</i>	6,00	29,90
<b>BORDEAUX</b>		
"Château Bouteilley AOC" <i>Corsé aux tanins fondus, nez de vanille et boisé.</i>		34,90

**ROSÉS**

<b>CENTRE AUVERGNE</b>		
Saint Pourçain "Domaine de Chinière AOC" <i>Fruité, aux arômes de griottes et fruits des bois.</i>		20,90
<b>PROVENCE</b>		
Côtes de Provence "Clé des Brunnes AOP" <i>Floral, frais et souple.</i>	5,00	22,90
<b>CORSE</b>		
Corse "Domaine Barcelo IGP" <i>Frais et fruité, équilibré et franc.</i>		21,90

**BLANCS**

<b>BORDEAUX</b>		
Côtes de Blaye "Château La Rose Bellevue AOC" <i>Vif et franc aux arômes d'agrumes.</i>	5,00	20,90
<b>SUD OUEST</b>		
Côtes de Gascogne "Les Charmes IGP" <i>Fruité avec une sucrosité enveloppante.</i>	5,00	21,90

**LES EAUX MINÉRALES**

	50cl	75cl	100cl
Evian	3,20		4,20
Thonon		3,70	
Badoit	3,60		4,60
Valls		4,20	
Chateldon		5,20	

## LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	3,30
Orangina, FuzeTea, Tropic	25cl	3,30
Schweppes Tonic, Agrumes	25cl	3,30
Fanta Orange, Sprite	33cl	3,30
Perrier	33cl	3,30
Limonade	25cl	2,70
Diabolo	25cl	2,90
Petit Diabolo	15cl	1,60
1/4 Vittel	25cl	2,60
Sirop à l'eau	20cl	1,90
Petit Sirop à l'eau	15cl	1,00
Jus de Fruits	25cl	3,10
ACE, Orange, Abricot, Tomate, Ananas, Pomme, Pamplemousse		
Fruits Pressés Orange ou Citron	20cl	3,90

## LES BIERES

PRESSION	25cl	33cl	50cl
Jupiler	2,80	3,60	5,10
Lefte Blonde	3,60	4,90	6,60
Lefte Ruby	3,90	5,10	7,20
Bière du mois	3,90	5,10	7,20
<b>BOUTEILLE</b>			
Heineken		4,00	
Desperados		4,50	
Hoegaarden		4,20	
Licorne Black		4,20	
<b>BELGE</b>			
Chouffe		4,40	
Lindeman's Kriek	3,90		

## LES COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

<b>Mojito</b>	6.80
<i>Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau gazeuse</i>	
<b>Mer des îles</b>	8.00
<i>Martini blanc, vodka, sirop de citron vert, limonade, curaçao bleu</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	8.00
<i>Tequila, jus d'orange, pulco citron, trait de grenadine</i>	
<b>Sex and the beach</b>	8.00
<i>Malibu, vodka, jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine</i>	

### SANS ALCOOL

<b>Bora Bora</b>	6.90
<i>Jus d'orange et d'ananas, sirop de mangue, pulco citron, grenadine</i>	
<b>Couché de soleil</b>	6.90
<i>Jus d'abricot, d'orange, pulco citron, sirop de pêche, grenadine</i>	
<b>Le bounty</b>	6.90
<i>Jus d'ananas, sirop de coco, sirop de vanille, lait</i>	
<b>Tropical</b>	6.90
<i>Jus d'ananas, sirop de mangue, sirop de vanille, jus d'abricot</i>	

## LES APERITIFS

Ricard, Pastis, Berger blanc		2,20
Martini blanc, rouge, Campari, Suze		4,50
Américano Maison		6,50
Muscat, Pineau, Porto rouge, blanc		4,00
Kir		2,50
Kir Royal (Champagne)		7,00
<i>(Cassis, mûre, pêche, fraise des bois)</i>		
Alcool blanc		5,00
Tequila, gin, vodka, Malibu, rhum		
Supplément soda ou Jus de fruits		0,50
<b>WHISKIES</b>		
	2cl	4cl
J&B	2,50	4,50
Cardhu	4,00	6,00
Jack Daniel's	4,00	6,00
		4cl
Bellevoe finition Grain fin		6,00
Bellevoe finition Sauterne		7,00
Bellevoe finition Grand Cru		8,00

## LES CHAMPAGNES

<b>H.BLIN</b>	
La coupe	6,90
La bouteille	48,00

## LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados	4cl	6,00
Mirabelle, Poire William's	4cl	6,00
Bailey's, Get 27	5cl	5,20

## LES COUPES GLACEES

### COUPES GLACÉES

<b>Dame blanche, chocolat et café liégeois</b>	7.20
<b>La coupe Mistral</b>	7.20
<i>Menthe aux pépites de chocolat, chocolat, sirop de menthe, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>La coupe Douceur</b>	7.20
<i>Citron, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
<b>La Coupe Gourmande</b>	7.20
<i>Praliné, caramel, chocolat, sauce caramel, chantilly</i>	
<b>La coupe Antillaise</b>	7.20
<i>Coco, vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	

### PARFUMS AU CHOIX

<i>Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, cassis, citron, framboise, noix de coco, passion, menthe/chocolat, praliné</i>	
<b>1 boule</b>	2.10
<b>2 boules</b>	4.00
<b>3 boules</b>	5.50
<b>Supplément chantilly</b>	1.80

Les informations sur les allergènes dans les plats ainsi que dans la cave à vin sont à votre disposition à la caisse du restaurant

Tous nos prix sont nets service compris et indiqués en euro.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
consommez avec modération.