



Menu-Carte régionale

Entrée+plat+dessert 34 €



Notre chef et toute l'équipe vous proposent une cuisine gourmande maison: à l'honneur produits locaux de qualité issus de producteurs sélectionnés. Notre terroir est d'une immense richesse, profitez-en! Bon appétit!

Entrées, salades :

- * Terrine de foie gras de canard de Limagne, magret fumé, toasts tièdes: 21 €
« Domaine de Limagne » élevage de canards au cœur des volcans - 63720 Chappes
- * Douzaine d'escargots des murailles au beurre persillé: 19 €
« L'escargot des murailles » - 63570 Jumeaux
- * Assiette de charcuterie d'Auvergne, petits condiments, salade variée : 16 €
(saucisson, jambon cru, saucisse sèche, terrine maison, beurre)
« Salaisons Philis » entreprise familiale - 43100 Vieille-Brioude
- * Salade gourmande de toasts de chèvre chaud « bio » aux herbes : 14 €
« Les chèvres bio de la Révolte » - 43300 Desges
- * Tartare de truite de Vourzac fumée et lentilles vertes du Velay : 16 €
« Pisciculture de Vourzac » 43320 Sanssac l'Eglise

Végétarien :

- * Méli-mélo végétarien : 15 € - crudités - oeuf - petits légumes - galette bio



Logo « fait maison » pour tous les plats de la carte régionale

Poissons ou viandes :

- * Filet de bœuf « boucherie des Arcades » sauce aux morilles : 25 €
« Boucherie des Arcades » - 43100 Brioude
- * Magret de canard de Limagne sauce acidulée au miel: 19 €
« Domaine de Limagne » élevage de canards au cœur des volcans - 63720 Chappes
- * Filet de veau « boucherie des Arcades » aux cèpes: 23 €
« Boucherie des Arcades » - 43100 Brioude
- * Filet de truite de Vourzac aux petits légumes, sauce Champagne : 21 €
« Pisciculture de Vourzac » 43320 Sanssac l'Eglise

Fromages :

- * Grand assiette de fromages d'Auvergne, confit d'oignons et fruits secs : 7 €
(Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Tome de pays, Gaperon d'Auvergne)
« Maison Charrade » maître affineur indépendant - 15170 Neussargues
- * Faisselle artisanale bio à la crème : 5 €
« Laiterie bio La Tourette » - 63580 Saint-Genès-La-Tourette

Desserts :

- * Les desserts maison du jour (au choix): 5 €
- * L'assiette gourmande de desserts maison, fruits rafraîchis et sorbet : 7 €



Mini Carte des boissons



Voici un rapide extrait des boissons proposées. Que ce soit pour les jus de fruits, bières ou vins, nous avons souvent fait le choix du local et du bio. C'est à la fois un gage de qualité pour vous et à notre petit niveau un effort citoyen. Amateurs de Côtes du Rhône, nous proposons aussi à la demande une belle carte en crus de caractère choisis parmi les meilleurs vigneron.

Carte des vins bio :



* **Champagne:** Canard Duchêne « Authentic Green »

	75cl	50 cl	37.5cl	16 cl
* Champagne: Canard Duchêne « Authentic Green »	55 €			9 €
* Rosés:				
Corent Côtes d'Auvergne G. Persilier 2019	19 €		13 €	
Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Jaboulet 2019	21 €			4 €
Côtes de Provence « Première » Figuière 2019	28 €	21 €		
* Blancs:				
Côtes d'Auvergne « Gergovia » G.Persilier 2018	19 €			4 €
Côteaux du Layon « Les Marcottes » Chauvin 2018	25 €			5 €
Chablis « Isabelle et Denis Pommier » 2018	30 €		18 €	
Sancerre « Les Grandmontains » Laporte 2018	34 €		20 €	
* Rouges:				
Côtes d'Auvergne « Gergovia » G.Persilier 2019	19 €		13 €	
Fitou « Château de La Grange » G. Bertrand 2017	19 €			4 €
Faugères « Les Novices » Sylva Plana 2019	23 €			
Pic Saint-Loup « Carra » Lascaux 2018	28 €	21 €		
Saint-Nicolas de Bourgueil « Les quarterons » 2017	23 €		14 €	5 €
Sancerre « Les Grandmontains » Laporte 2016	32 €			
Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Jaboulet 2018	23 €		14 €	5 €
Vacqueyras « Le Village » Montiruis 2017	28 €			
Saint-Emilion « Château Fonroque » Grd Cru 2011	45 €			

Autres boissons :

* Sans alcool:

Volvic ou Saint-Géron	75 cl	5 €
1/2 Saint-Géron	37.5 cl	3.50 €
<u>Jus de fruits bio au choix :</u>		
pomme, ananas, orange, poire, raisin, agrumes, abricot	20 cl	3.50 €
Cocktail de fruits bio sans alcool	25 cl	5 €
Sirop Bigallet bio	20 cl	2.50 €
Coca cola, Orangina, Ice tea, Schweppes	25 cl	3.50 €

* Bières:

Pression: Leffe blonde	25 cl	4 €
<u>Bière artisanale locale « Barbaroux » bio au choix :</u>		
barbe blanche, blonde, rousse, ambrée, brune	33 cl	5 €

* Apéritifs:

Apéritifs anisés	2 cl	2.50 €
Martini, Porto, Salers, Suze, Muscat bio, Maurin	4 cl	3.50 €
<u>Vins de fruits « Bigallet » au choix :</u>		
griotte, pêche, noix, myrtille, framboise, génépi, orange, châtaigne	12 cl	3.50 €
Kir au vin blanc	12 cl	3.50 €
Kir La Crèche au vin pétillant	12 cl	3.50 €
Kir royal (Champagne Canard Duchêne)	12 cl	9 €
Whisky William Lawson	4 cl	4 €
Chivas, Jack Daniels, Aberlour, Jameson	4 cl	7 €

* Boissons chaudes:

Café expresso Téo		2 €
Thé, infusion, double café, chocolat		3 €

* Digestifs au choix:

	4 cl	7 €
--	------	-----