

## ENTRÉES

Terrine d'Auvergne .....	11.00€
Terrine de Campagne d'Auvergne	
Croustillants de Saint-Nectaire..... 	14.00€
Saint-nectaire AOP entouré de feuille de brick, accompagnés de salade, noix, balsamique.	
Notre Foie gras (maison)..... 	14.50€
Accompagné de confiture de figues et pain grillé	
Salade verte .....	4.00€
Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette parfumée à l'huile de noix de l'huilerie de Blot l'Eglise	

### A partager

#### PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes .....	12.00€
4 personnes .....	22.00€

Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer



## Menus

26.00€

### Menu de la Grange

Plat+ Dessert (boissons non comprises)

#### Phonsounette

Accompagnée d'une saucisse au chou et de salade verte

Pompe aux Pommes

ou

Délice de Babette

34.00€

### Menu Gourmand

Entrée + Plat+ Dessert (boissons non comprises)

Croustillant de St-Nectaire

ou

Foie gras Maison

(supplément de 4€).

ou

Terrine d'Auvergne

Pièce de Boeuf

Fondant de Loulou

ou

La Digestive

12.00€

### Menu Grand Campagnard

Plat +Dessert ( jusqu'à 12 ans)

sirop à l'eau

Phonsounette

Saucisse au chou

ou Jambon blanc

Coupe de Glace 2 Boules

ou

Pompe au Pommes



## PLATS

Phonsounette.....	19.50€
Pomme de terre au Saint-Nectaire AOP accompagnées d'une saucisse au chou et de salade.	
Fondue au Saint-Nectaire .....	20.00€
Poêlon de Saint-Nectaire, Assortiment de charcuteries d'Auvergne, pomme de terre, et salade verte	
Pièce de Bœuf .....	24.00€
(230g) origine France, fleur de sel, accompagné de Phonsounette.	
Assiette Casse-croûte .....	16.50€
Assortiment de charcuteries d'Auvergne beurre, cornichons, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, salade verte.	

COUVERTS SANS SUITE...3€

SUPPLÉMENT DESSERT HORS MENUS ...2€

DOGGY BAG....4 €

## Desserts

Assiette 3 fromages AOP.... 	7.00€
Saint-Nectaire fermier AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Cantal entre deux fermier AOP.	
Pompe aux pommes (maison) .... 	7.50€
Pâte feuilletée garnie de pommes servie avec boule de glace et crème sucrée	
Délice de Babette (maison) .....	7.50€ 
Mousse de fromage blanc servie avec coulis de Myrtilles	
Fondant de Loulou (maison) .....	7.50€ 
Fondant mi-cuit au chocolat servi avec boule de glace et crème sucrée	
Café gourmand d 'Annie.....	8.80€
Petit assortiment de nos desserts 	
La Digestive.....	8.00€
2 Boules Verveine, alcool de verveine	
Coupe de Glace 2 boules .....	5.00€
Coupe de Glace 3 boules .....	6.50€



Parfums au choix: Chocolat, vanille, café, framboise, caramel beurre salé, menthe, pistache, fraise, chocolat blanc, citron vert, myrtille, cassis, verveine.

ALLERGENES:

GLUTEN 

FRUITS A COQUES 

LAIT LACTOSE 

OEUFS 

ARACHIDE 

# Apéritifs

L'apéritif d'Alphonse Vin aromatisé aux fruits de l'églantier 11.5°	(12cl)	<b>4.20€</b>
La Galipette Vin aromatisé à la fraise Mara des bois 11.5°	(12cl)	<b>4.20€</b>
Hypocras Rouge ou Blanc Boisson médiévale à base de vin, sucré au miel, eau de rose et épices 11.00°	(12cl)	<b>4.20€</b>
Kir Birlou Kir avec liqueur de pomme-châtaigne Birlou 11.00°	(12cl)	<b>4.20€</b>
Gentiane Sauvage Apéritif à base de racine de gentiane sauvage	(6cl)	<b>4.20€</b>
Ricard	(2cl)	<b>3.00€</b>
Muscat	(5cl)	<b>4.20€</b>
Kir Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Pêche ou Griotte	(12cl)	<b>4.20€</b>
Digestif	(4cl)	<b>6.00€</b>

## A partager

### PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes .....	<b>12.00€</b>
4 personnes .....	<b>22.00€</b>
Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer	

# Bières

Heineken pression .....	(25cl)	<b>3.80€</b>
Panaché.....	(25cl)	<b>3.80€</b>
Bière'lou.....	(25cl)	<b>4.00€</b>
Durana.....	(33cl)	<b>5.00€</b>
Blonde, Blanche, Ambrée Bière brassée en Auvergne (Le Mont-Dore)		

# Boissons

Coca Cola.....	(33cl)	<b>3.80€</b>
Orangina.....	(25cl)	<b>3.80€</b>
Ice tea.....	(25cl)	<b>3.80€</b>
Schweppes Agrum.....	(25cl)	<b>3.80€</b>
Perrier.....	(33cl)	<b>3.80€</b>
Jus de pomme artisanal.....	(25cl)	<b>3.60€</b>
Diabolo.....	(25cl)	<b>3.60€</b>
Sirop à l'eau.....	(25cl)	<b>2.20€</b>
Eaux minérales VOLVIC.....	(75cl)	<b>6.50€</b>
<u>Eaux gazeuzes:</u>		
CHATELDON	(75cl)	<b>6.50€</b>
SAN PELLEGRINO	(100cl)	<b>6.50€</b>

# Boissons Chaudes

Café .....	(6cl)	<b>1.70€</b>
Café crème .....	(6cl)	<b>1.80€</b>
Grand Café .....	(12cl)	<b>2.50€</b>
Grand Café crème .....	(12cl)	<b>2.70€</b>
Thé, Infusion .....	(12cl)	<b>2.70€</b>

# Vins en pichet

<u>A.O.P Côtes d'Auvergne</u>		
St-Pourçain Rouge ,Rosé ou Blanc Domaine Ray 13.5°		
	50 cl..	<b>9.50€</b>
	25 cl..	<b>6.50€</b>
le verre	12.5 cl..	<b>3.50€</b>

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA  
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Les Vins

## A.O.C Côtes d'Auvergne Rouge

### Boudes Domaine Pélissier

**Cuvée Prestige élevée en fût de chêne (75 cl) 27.00€**

Issue de vignes centenaires, disposées en terrasses est récoltée manuellement. Cet assemblage Gamay-Pinot noir est un vin d'exception aux tanins fins et boisés.

**Les Fesses Rouges** (75cl) **26.00€**  
(50cl) **18.00€**

Cette cuvée produite sur le lieu-dit "Les Fesees" a su interpellier par son nom... Robe Grenat, fruité élégant, charnu et d'une jolie rondeur... Le vin idéal pour "fesse-toyer".

### Domaine Heyraud I.G.P

**Cuvée L'Étroit chemin (SYRAH) (75 cl) 26.00€**

Aussi étroit soit le chemin nombreux les châtiments infâmes, je suis le maître de mon destin, je suis le capitaine de mon âme.

### I.G.P Puy-de-Dôme Rosé

#### Domaine Heyraud I.G.P

**Cuvée les Galets (75cl) 21.00€**

Vin très minéral et fruité

## A.O.C Côtes d'Auvergne Blanc

### Boudes Domaine Pélissier

**Les Fesses Blanches (75cl) 26.00€**

#### Domaine Heyraud I.G.P.

**Cuvée Puy de Mur CHARDONAY (75cl) 24.00€**

## A.O.P Terrasse du Larzac Rouge

**Château des Crès Ricards (75cl) 28.00€**

### A.O.P Côtes du Roussillon

**Ivresse des Sens (75cl) 26.00€**

### I.G.P Côtes de Gascogne Blanc

**Jardin Secret Villa Dria (75cl) 24.00€**

Le verre (12.5cl) **6.00€**

## CHAMPAGNE

Sélection du moment 75cl

**60.00€**

Déguster du vin **OUI**

Finir la bouteille **PEUT ETRE**

Repartir avec à la maison **SI JE VEUX**